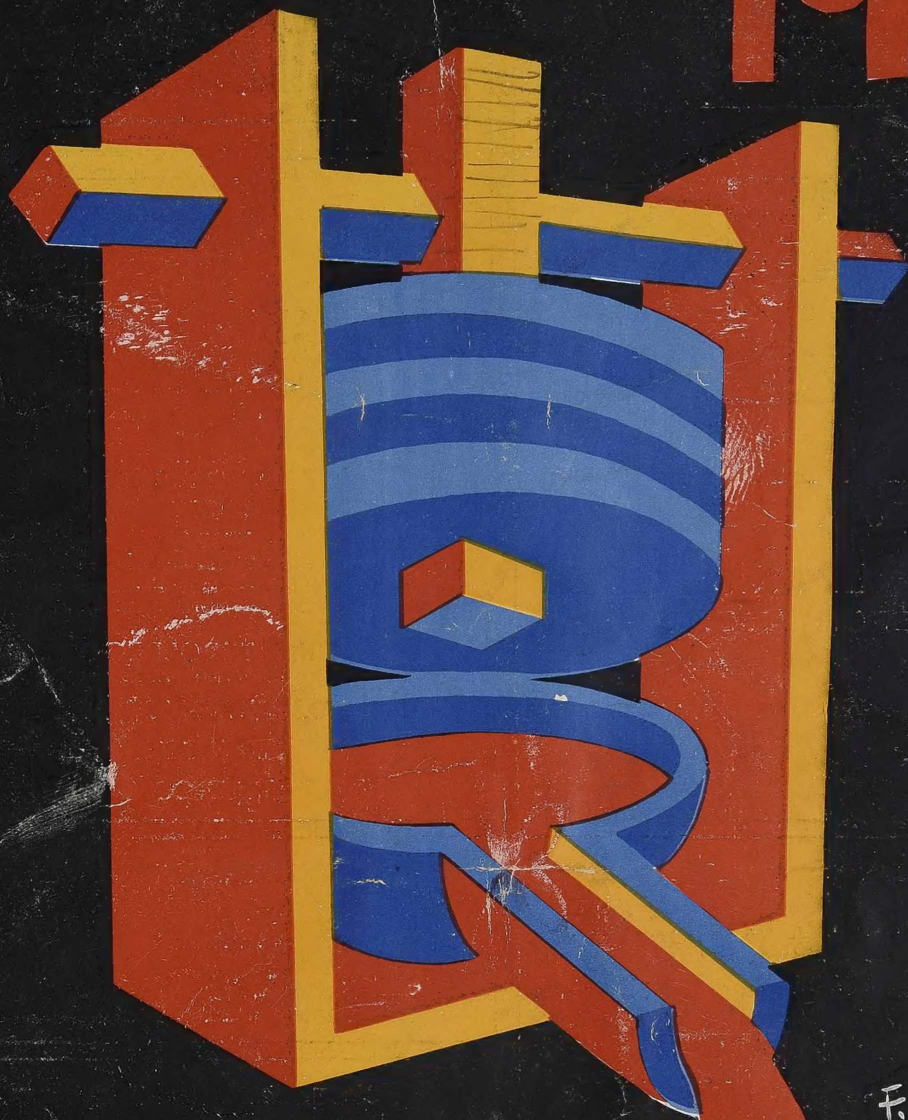
1928



F. Depero
Rovereto –

IVª MOSTRA DEL VINO E AFFINI

TRENTO 18-25 MARZO

ATTIVITÀ DELLA VENEZIA TRIDENTINA

CANTINA CONDINI - ROMAGNANO

E' destinata a divenire una cantina di notevole importanza, per le qualità di vino che in essa vengono anche attualmente lavorate.

Degni di speciale menzione sono i prodotti della rinomata posizione, conosciuta col nome di «Caore» di Romagnano (Negrara, Schiava, Teroldico, Nosiola); oltre a questi, i quali si sono già da tempo affermati sul mercato, la cantina Condini, potrà, fra qualche anno disporre di eccellenti tipi di vino, quali ad esempio il Borgogna bianco, il Rulander, il Sylvaner, il Lagrein, ecc. ecc., ottenuti nei vigneti di proprietà dell'azienda.

E' da notare che queste qualità, coltivate nelle colline di Romagnano di proprietà della Cantina Condini, hanno fornito ottimi risultati, specie in riguardo alla qualità e gradazione alcoolica.

I Borgogna, in modo speciale, forniscono vini molto profumati, pieni e molto armonici.

5 OPUSCOLO

SULLE

ATTIVITÀ

DELLA

VENEZIA TRIDENTINA

A cura del dott. Cornelio Condini

Dedicato alla

4ª MOSTRA DEL VINO E PRODOTTI AFFINI TRENTO

PALAZZO DEL GOVERNO

18-25 MARZO ANNO VI 1928

Sotto l'Alto Patronato di S. E. l'Onorevole

MARCELLO VACCARI

PREFETTO DI TRENTO

Organizzata dal Consiglio Prov. dell'Economia, dall'Unione Ind. Fascista della Provincia di Trento, dalla Federazione Prov. Fascista dei Commercianti, dalla Federazione Prov. Fascista degli Agricoltori

SOMMARIO:

ARTI GRAFICHE TRIDENTUM - TRENTO

ELENCO DEGLI ESPOSITORI

della IV Mostra Regionale del Vino e Prodotti Affini — Trento (Palazzo del Governo) — 18 - 25 marzo 1928 - Anno VI

Numero d'ordine	ESPOSITORI	LOCALITÀ	Numero dei Campioni esposti	ANNOTAZIONI
1	Angelini F.lli	Albergo alla Posta - Dro	1	
2	Angelini-Gianotti Luciano	Dro	1	
3	Angelini-Gianotti Giovanni	Dro	1	
4	Atz Rodolfo	Caldaro - Pianizza di Sotto	1	
5	Bressan Rinaldo	Padergnone	2	
6	Bassetti Beniamino	S. Massenza (Trentino)	1	
7	Battiti Silvio	Avio	3	
8	Boscarolli Ernesto	Castello Rametz - Merano	5	
9	Bortolotti Emanuele	Lavis	6	
10	Cristofolini Carlo	Flavon	1	
11	Cembran Antonio	Lavis	3	
12	Cavazzani Albino	Avio	2	
13	Cantina Sociale	Aldeno	1	
14	Cantina Sociale	Termeno	2	
15	Cantina Sociale	Cortaccia	3	
16	Cantina Vini Lega dei Contadini	Mezzocorona	2	
17	Cantina Sociale	Campo Tassullo	1	
18	Cantina Sociale	S. Michele Appiano	2	
19	Cantina Sociale	Caldaro	2	
20	Cantina Sociale dei Contadini	Caldaro	1	
21	Cantina Sociale Transatesina	Appiano	1	
22	Cantina Sociale	Besenello	6	
23	Cantina Sociale	Mezzocorona	2	
24	Cantina Sociale « Torre Franca »	Matarello	8	
25	Cantina Producenti	Roverè della Luna	2	
26	Endrizzi F.lli	S. Michele a/A.	9	
27	Eller & Mosna	Trento	12	
28	Elzenbaum Ved. Anna	Termeno	2	
29	Ferrari Giulio	Trento	2	
30	Frank Cristoforo	Gries - Bolzano	3	
31	Ferrari Cipriano	Matarello	1	
32	Fedrizzi G. B.	Mezzolombardo	1	
33	Frasnelli Davide	S. Michele a/A.	1	
34	de Ferrari dott. Emilio	Bronzolo	2	
35	Fiorini F.lli	Mezzolombardo	6	
36	Grisi Giacomo	Mori	6	
37	Garavaglia de Soresina	Trento	1	
38	Holzknecht Francesco	Egna	2	
39	Kuppelwieser Fr.	Bolzano	2	
40	Kössler Giovanni	S. Paolo Appiano	1	
41	Istituto Agrario Provinciale	S. Michele a/A.	11	
42	Lun Enrico	Bolzano	3	
43	Lageder A.	Bolzano	1	
44	Martinelli Agostino	Bolognano (Oltresarca)	3	
45	Niedermayr Giuseppe	Cornaiano	2	
46	Organizzazione Producenti Uve	Mezzolombardo	1	
47	Pedrotti Giuseppe	Mezzolombardo	4	
48	Paolazzi Agostino	Faver	1	
49	Piva Giuseppe	Calliano	5	
50	Pedrolli Nicolò	Gardolo	2	
51	Pisoni F.lli	Sarche - Lasino	1	
52	Roncher Costante	Cavedine	1	
53	Rossi Napoleone, Eredi	Verla	6	
54	Stimpfl Giuseppe	Egna	2	
55	Società Enologica	Mezzolombardo	1	
56	Sizzo de Noris conte Arnaldo	Ravina	2	
57	de Schulthaus dott. Scipio	Lavis	4	
58	Scarperi Leone	Rovereto	1	
59	Strasser Francesco	Bressanone	3	
60	Tamanini Enrico	Bolzano	2	
61	Todesca Liberio	Trento	2	
62	Trentini Alessandro	Mezzolombardo	4	
63	Tabarelli F.lli de Fatis	Nave S. Rocco	1	
64	Tonelli F.lli	Vezzano	1	
65	Tapfer J.	Egna	2	
66	Todeschi Baron Giovanni	Rovereto	4	
67	Tiefenbrunner Giovanni	Enticlar (Cortaccia)	1	
68	Unione Vinicola	Aldeno	1	
69	Vinotti G. B.	Nomi	4	
70	Videsott & C.	Trento	3	
71	Visentin F.lli	Grumo	1	
72	Wolkenstein Conti	Castello Toblino	1	
73	Walch W.	Termeno	1	



Carta della Cartiera della Valsugana - Scurelle (Trentino).

COMITATO ESECUTIVO

PRESIDENTE:

Cav. LUCIANO CHIMELLI, Presidente della Cattedra Ambulante di Agricoltura e della Federaz. Prov. Fasc. degli Agricoltori.

VICEPRESIDENTI:

Cav. Uff. GIOVANNI GRISI
Presidente della « Sezione Industriali del Vino ed Affini » dell' Unione Industriale Fascista della Provincia di Trento.

Sig. ROMANO ENDRIZZI
Presidente della « Sezione del Commercio Enologico » della Federazione Provinciale Fascista dei Commercianti.

MEMBRI:

Comm. Prof. OSVALDO ORSI, Direttore Istituto Agrario S. Michele a/A.;
Prof. Cav. ANTONIO GUSELOTTO, Direttore della Cattedra Ambulante di Agricoltura, Trento;
Sig. MARIO VIALLI, per la Federazione Provinciale Fascista;
Dott. TITO JUFFMANN, Istituto Agrario, S. Michele;
Sig. CEMBRAN ANTONIO, Lavis;
Sig. TRENTINI GIUSEPPE, Mezzolombardo;
Sig. VIDESOTT MARIO, Trento;
Sig. FERRARI GIULIO, Trento;
Sig. MOSNA LUIGI, Trento;
Sig. TODESCHI Baron GIOVANNI, Rovereto;
Sig. BAILONI PIETRO, Mattarello;
Sig. GRISI VITTORIO, Mori;
Sig. WALCH CARLO, Termeno;
Sig. Cav. MORTEN EUGENIO, Besenello;
Sig. Conte GIOVANNI MARTINI, Mezzocorona;
Sig. VOLPI ARISTODEMO, Trento;
Sig. AGOSTINO MARTINELLI, Vezzano;
Sig. ENRICO TONELLI, Vezzano;
Sig. TITO ROSSI, Verla;
Sig. ANGELINI ARTURO, Avio.

SEGRETARIO DELLA MOSTRA:

Dott. CORNELIO CONDINI

SCOPI DELLA MOSTRA

1. Indirizzare la produzione e l' industria vinicola alla preparazione, con gli uvaggi nostrani, di tipi di vino ben adatti all' esportazione ed al consumo interno.
2. Creare un tipo di vino trentino nel quale fondere più che possibile le diverse speciali caratteristiche di gusto delle diverse uve nostrane, in modo da raggiungere la preparazione di un tipo di **vino fino da pasto**, da chiamarsi « **Val d'Adige** » che possa, all' interno ed all' estero, valorizzare ed accreditare la produzione vinicola trentina.
3. Promuovere ed incoraggiare la produzione e l' industria dei vini fini da bottiglia e vini speciali.
4. Organizzare la propaganda per i vini della regione tridentina nei paesi di esportazione, attirando con opportune pubblicazioni e circolari gli interessati a visitare la Mostra.
5. Promuovere, fra gli esercenti l' industria alberghiera, delle visite cumulative alla Mostra con assaggio dei prodotti, influire che i prodotti della regione tridentina vengano convenientemente presentati e prevalentemente offerti negli alberghi e ristoranti della Regione.
6. Appoggiare lo sforzo dei produttori e industriali, che coi migliori prodotti contribuiranno maggiormente a raggiungere le finalità della Mostra, assegnando eventualmente dei premi.
7. Influire presso la produzione per la diffusione e più ampia coltura dei vitigni più apprezzati.

SEZIONI DELLA MOSTRA

La Mostra sarà suddivisa in cinque sezioni. L' ordinamento della Mostra sarà per sezioni e in ogni singola sezione verranno raggruppati i vini di ogni singolo espositore.

I^a^ Sezione: **Mostra concorso del tipo di vino « Val d' Adige chiaro » e « Val d'Adige scuro ».**

Alla stessa potranno concorrere con al massimo due tipi di vino tutti i produttori e industriali o commercianti che possono presentare campioni di partite di vino di almeno 100 Ettolitri del tipo esposto. I tipi esposti devono rappresentare dei buoni vini da consumo interno e da esportazione. Oltre corrispondere alle norme generali, per questi tipi è prescritto una gradazione di circa 10 gradi di alcool. Onde formare per questo tipo di vino una base di prezzo e per dare delle direttive sia per la preparazione del tipo, sia per stabilire il prezzo di vendita, il comitato esige che gli espositori si impegnino a fornire almeno 100 Ettolitri del vino al quale si riferisce il campione esposto, per tutta la durata della Mostra al prezzo di Lire 180 per Ettolitro, merce franco stazione partenza.

II^a^ Sezione: **Vini di produzione 1927 bianchi e rossi.**

In questa sezione possono venir esposti senza limitazione tutti i vini dell' annata, di produzione della regione: essa verrà suddivisa in una sottosezione per i vini bianchi ed in una sottosezione per i vini rossi. Non è fissato nè prescritto, nè il numero dei vini nè la quantità disponibile.

III^a^ Sezione: **Vini superiori dell' annata 1927.**

Potranno venir esposti tutti i vini fini prodotti nella regione nell' annata 1927.

IV^a^ Sezione: **Vini vecchi fini da bottiglia.**

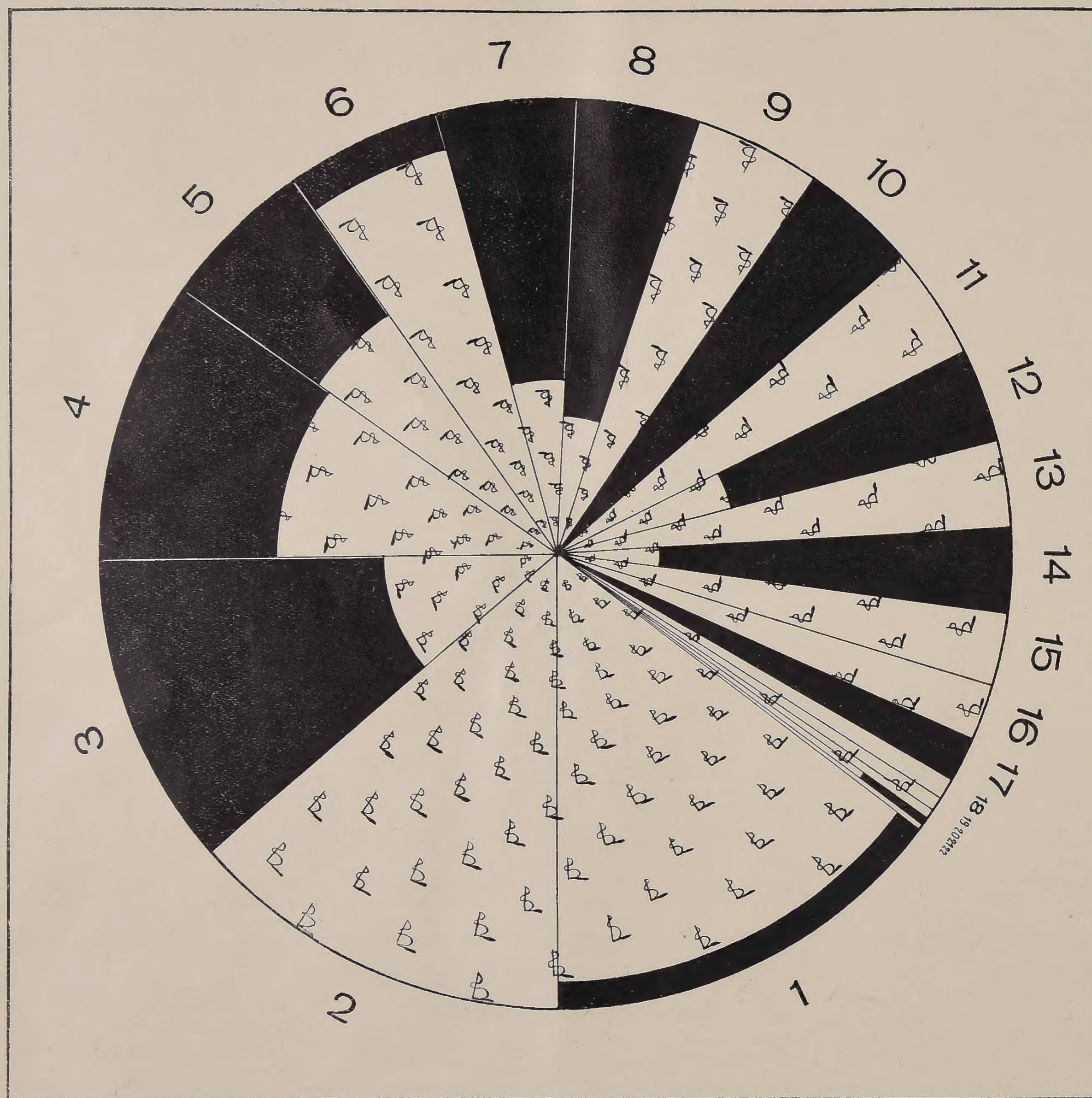
V^a^ Sezione: **Vini liquorosi e liquori.**

In questa categoria verranno raggruppati i Vini Spumanti, Vermouth, Vino Santo, Moscato passito, Liquori e acquavite di produzione regionale.

ALCUNI DATI ED APPUNTI STATISTICI SUL

STATO DELLA VITICOLTURA TRENTINA ALLA FINE DEL 1918

(Le parti segnate in nero rappresentano l'area devastata o trascurata durante la guerra. Non fu tenuto conto della distruzione fillosserica)



I numeri corrispondenti ai settori si riferiscono alle zone viticole che trovano riscontro nei vecchi distretti giudiziali, ora mandamenti.

1, Trento; 2, Mezzolombardo; 3, Rovereto; 4, Villa Lagarina; 5, Ala; 6, Lavis; 7, Arco; 8, Riva; 9, Cles; 10, Mori; 11, Vezzano; 12, Levico; 13, Pergine; 14, Borgo; 15, Cembra; 16, Civezzano; 17, Strigno; 18, Fondo; 19, Stenico; 20, Condino; 21, Ledro; 22, Tione, Malè, Cavalese.

Nel Trentino i terreni coltivati a vite misuravano nel 1914 un' area complessiva di 16.500 ettari a coltura per la massima parte intensiva, che nel triennio prima della guerra 1911-13 fornivano in cifra tonda 700.000 ettolitri di uva pigiata, dei quali un terzo uve bianche e gli altri due terzi nere.

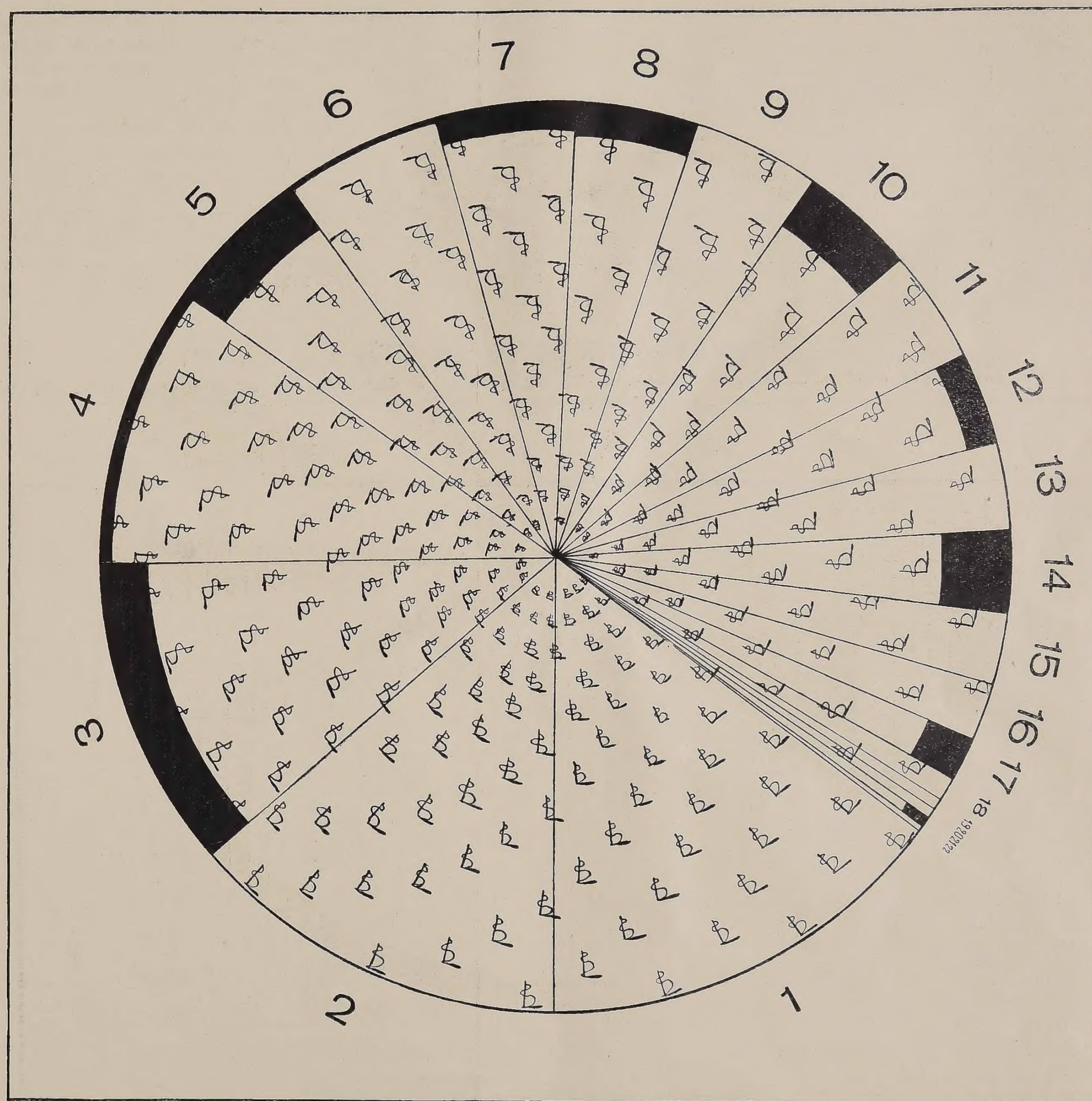
La guerra distrusse quasi tutti i vigneti nella Valsugana e buona parte di quelli di Val Lagarina, cosicchè dalle statistiche risultava una diminuzione di superficie vitata di oltre 4.000 ettari, con una diminuzione di raccolto di quasi mezzo milione di ettolitri. Questa enorme differenza in meno va attribuita, oltre che alle devastazioni di guerra, all' opera distruggitrice della fillossera e alla mancata coltura durante il periodo bellico.

Al principio del 1919 il Consiglio Provinciale d'Agricoltura, organizzata un' azione di soccorso in grande stile a favore dei danneggiati, creato il Consorzio della

LA PRODUZIONE VITICOLA DEL TRENTINO

STATO DELLA VITICOLTURA TRENTINA ALLA FINE DEL 1927

(Le parti segnate in nero rappresentano l'area devastata che rimane ancora da ricostituire).



I numeri corrispondenti ai settori si riferiscono alle zone viticole che trovano riscontro nei vecchi distretti giudiziali, ora mandamenti.

1, Trento; 2, Mezzolombardo; 3, Rovereto; 4, Villa Lagarina; 5, Ala; 6, Lavis; 7, Arco; 8, Riva; 9, Cles; 10, Mori; 11, Vezzano; 12, Levico; 13, Pergine; 14, Borgo; 15, Cembra; 16, Civezzano; 17, Strigno; 18, Fondo; 19, Stenico; 20, Condino; 21, Ledro; 22, Tione, Malè, Cavalese.

Provincia e dei Comuni, rivolgeva agli Agricoltori un appello che finiva colle seguenti parole:

« Ora si tratta di rifare, di ricominciare, di ricostruire, e sopra tutto, di produrre. Urge produrre nelle condizioni più dure, fra le difficoltà più esasperanti, con mano d'opera ridotta ed a prezzi elevati, scarsi di concimi, con poche macchine, con pochissimi animali.

Il lavoro è imponente e i mezzi limitati, ma nessuno si scoraggi nell'opera: il Consiglio continuerà a far agire energicamente tutte le sue forze, rivolgendo cure speciali alle zone più battute dalla guerra, e il contadino ritornerà con amore e vigore rinnovati al lavoro dei campi tanto trascurati in questi quattro anni. E poichè le condizioni sono fortunatamente cambiate, troveremo nel nuovo Governo sostegno nell'opera, incoraggiamento alle nostre buone iniziative e l'aiuto più solido che ci solleverà dalle difficili condizioni presenti. Non c'è al mondo disgrazia che non possa essere

riparata con la saggezza delle istituzioni, con la energia della volontà; ma sopratutto coll' intenso lavoro.

Tutti al lavoro, dunque, per trovare in esso il pane della vita e la soddisfazione della vita; al lavoro per ridare l'antico benessere al Paese col supremo intendimento di partecipare al domani della Patria non soltanto coll'amore, ma colla piena offerta delle nostre energie».

A questo appello risposero fra i primi i viticoltori trentini, dando esempio di fede, di laboriosità e di sacrificio, quale non trovò riscontro in altre regioni viticole, la Francia compresa.

Confrontando questi diagrammi e lo specchietto della produzione del dopo guerra, si avrà l' idea del lavoro di ricostruzione compiuto, lavoro improbo, quando si pensi che l' impianto di 1 ettaro di vigna alla fine del terzo anno, con scasso reale, assieme alle spese di coltivazione, compreso il preventivo per il pergolato, viene a costare dalle 28 alle 30 mila Lire.

Questo complesso lavoro delle nostre popolazioni riesce a grande onore pel nostro Paese, che, saldo nelle tradizioni dei suoi padri, affrontò con eroismo i dolori della guerra e sollevò la fronte ardita e tenace per ripararne i danni.

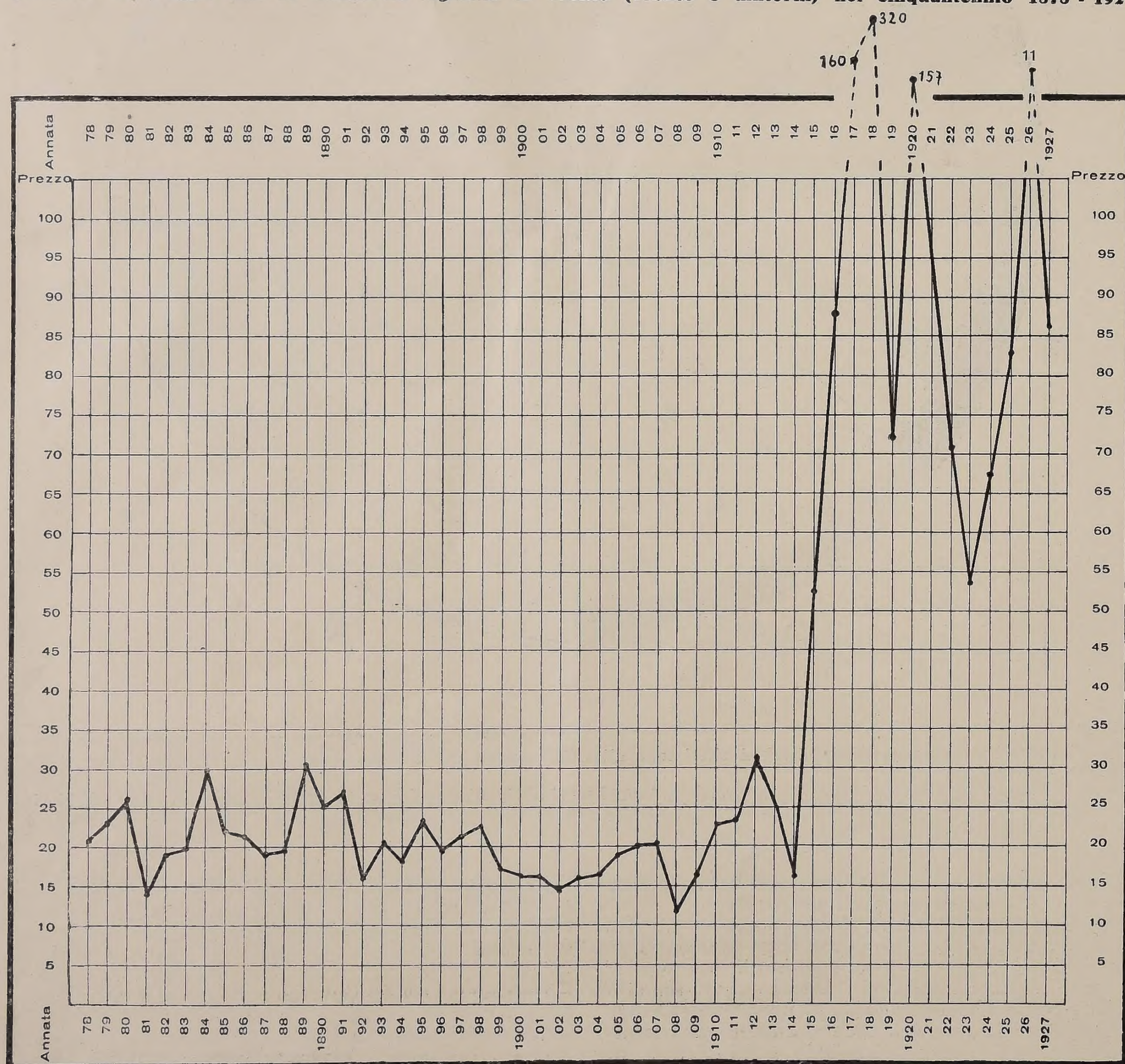
Produzione di graspato (uva pigiata) dopo la guerra.

1919	ettolitri	284.000	1924	ettolitri	490.000
1920	„	292.000	1925	„	450.000
1921	„	369.000	1926	„	460.000
1922	„	284.000	1927	„	463.000
1923	„	430.000			

Sulla convenienza economica di questo immane sforzo oggi non siamo in grado di pronunciarci: tutto dipenderà dalla possibilità dell' esportazione, da una temperata imposizione fiscale, da riduzione di spese sul costo di produzione e dalla possibilità di sfruttare i residui della vinificazione, primi fra tutti le vinacce. Sarà compito dei rappresentanti politici del Paese e dei fattori interessati, sia coll' accordare sgravi, col favorire il credito ad un tasso di favore, sia con altri provvedimenti, di mantenere vitale questo ramo della produzione paesana, tolto il quale, gran parte delle nostre colline dovrebbero restare abbandonate o adibite ad altre colture di reddito assai problematico.

PREZZI MEDI PER LE UVE

prodotte nel raggio dell' ex Consorzio Agrario di Trento (Trento e dintorni) nel cinquantennio 1878 - 1927



TASSA DELLE UVE

prodotte nel territorio dell'ex Consorzio Agrario di Trento - Trento e dintorni nel cinquantennio 1878 - 1927

Anno	I Tassa Corone	II Tassa Corone	III Tassa Corone	Anno	I Tassa Corone	II Tassa Corone	III Tassa Corone	Anno	I Tassa Corone	II Tassa Corone	III Tassa Corone	Anno	I Tassa Corone	II Tassa Corone	III Tassa Corone
1878	26.—	20. -	16.40	1891	34.63	26.18	20.20	1904	19.88	15.66	14.38 bianco 14.50 rosso	1917	Media Corone 160.—		
1879	27.64	22.44	19.90	1892	20.38	14.98	11.66	1905	20.04	14.90	10.65 bianco 11.20 rosso	1918	„ Lire 320.—		
1880	32.44	26.12	18.56	1893	23.58	20.56	16.74	1906	25.21	19.55	15. –				
1881	20.10	14 —	9.08	1894	22.26	17.—	14.96	1907	23.52	19.03	20.50 bianco 15.57 rosso		Lire	Lire	Lire
1882	26.37	19.06	12.46	1895	28.26	22.—	19.34	1908	15.56	10.61	9.38	1919	93.21	75.20	60.49 bianco 59.32 rosso
1883	26.52	18.70	14.20	1896	23.64	19.26	15.70	1909	19.19	15.42	14.23 bianco 14.75 rosso	1920	182.35	155.17	132.57 bianco 139.28 rosso
1884	40.36	28.68	20.54	1897	25.94	20.82	17.20	1910	31.81	25.44	23.58	1921	107.80	97.60	91.10
1885	28.60	20.70	16.50	1898	24.90	20.32	17.84	1911	32.21	25.—	23.75 bianco 24.62 rosso	1922	102.—	76.—	51.— bianco 54.— rosso
1886	26.80	20.50	16.60	1899	20.54	16.94	14.20	1912	35.59	30.20	27.64 bianco 28.83 rosso	1923	94.10	56.40	27.10 bianco 35.80 rosso
1887	22.20	18.72	16.60	1900	19.63	16. -	15.— bianco 12.— rosso	1913	27.84	22.85	17.94 bianco 21.12 rosso	1924	83.40	65.40	48.75 bianco 52.60 rosso
1888	24. -	18.80	15.—	1901	19.58	15.84	13.85	1914	21.30	16.10	10.70 bianco 11.20 rosso	1925	106.30	75.30	61.60 bianco 64.70 rosso
1889	36.08	32.12	23.—	1902	16.94	14.84	12.40 bianco 11.46 rosso	1915	59.10	48.30	40.10	1926	137.—	115.—	99.— bianco 105.— rosso
1890	32.16	23.98	20.—	1903	20.17	15.91	10.49 bianco 12.97 rosso	1916	70. -	60.—	50.—	1927	105.90	85.20	65.50 bianco 63.50 rosso

RAPPORTO DEI DIVERSI VITIGNI COLTIVATI NEL TRENTINO

(Produzione in ettolitri *)

DIVERSE	Ett.	4954
RIESLING it.	„	935
TREBBIANO	„	1300
MAOR	„	1228
MOSCATO	„	2745
PEVERELLA	„	4025
LAGARINO b.	„	9735
NOSIOLA	„	11686
GARGANEGA	„	13181
ROSSARA	„	13500
LAMBRUSCA	„	14295
MARZEMINO	„	14805
GROPELLO	„	20255
SCHIAVA	„	36076
PADOVANO	„	40611
NEGRARA	„	42284
PAVANA	„	44895
TEROLDEGO	„	72885
VERNACCIA	„	141405
SOMMA	Ett.	490800
VARIETÀ BIANCHE	Ett.	186240
VARIETÀ NERE	„	299606

*) I dati di questo grafico furono tolti dalla statistica viticola elaborata per il 1924 dall' Ispettore delle Cantine, Sig. Rebo Rigotti

Ben pochi fra i viticoltori conosceranno il Lagarino *bianco* — Lagarin, chegarella — coltivato in Val di Cembra e sulle colline della sponda sinistra dell' Avisio. E' un vitigno che dà un vino piuttosto scadente e che nei nuovi impianti viene sostituito con altre varietà più pregevoli e che s' adattano bene a quei terreni.

Altro vitigno bianco che sarà poco noto è il *Maòr*, chiamato così in Val di Non, dove trovasi sporadicamente frammisto al Gropello; nel Perginese si chiama *Verdèrbara*, nel Vezzanese *Albara*. E' un vitigno di poco pregio che va fortunatamente scomparendo.

La *Peverella* o *Angelica*, varietà che somiglia alla Vernaccia, trovasi nei vecchi impianti nei dintorni di Lavis e in Campotrentino.

Sull'Almanacco del Consiglio provinciale dell' Economia, 1928, il Sig. *Italo Tranquillini* nelle sue « Note di orientamento pei nuovi impianti di viti nella Provincia di Trento » elenca i vitigni più raccomandabili per le singole zone viticole e dà per ognuno dei dati interessanti sulle caratteristiche più salienti di produzione, di qualità e di adattamento. Sono norme di attualità, preziosissime per ogni viticoltore che si accinga a nuovi impianti.

Per ovviare alle eventuali crisi di sovraproduzione si è sempre veduto un solo rimedio: migliorare le qualità. Del resto, la produzione di uve qualitativamente migliori non esclude la possibilità di aumentare il reddito dei vigneti anche quantitativamente. Tutto sta in una buona scelta.

Già prima della guerra si predicava la necessità di migliorare la nostra produzione viticola, della quale si diceva che potrà vivere o morire, a seconda della via che saprà scegliere nella ricostituzione dei suoi vigneti. Tale propaganda si intensificò notevolmente dopo il turbine della guerra, quando i nostri vini furono chiamati a reggere la concorrenza con quelli delle vecchie provincie.

Di questa attiva, incessante propaganda a favore della buona qualità, fatta dagli organi del Consiglio Agrario e dalla Cattedra, anche a mezzo dei vigneti sperimentali creati fin dal 1920 nelle principali plaghe della regione, si notano a quest' ora i frutti, e abbastanza copiosi. Sulle colline, al posto della Pavana, del Marzemino padovano e d' altre qualità scadenti, si vedono già dei notevoli impianti delle due Borgogne, di Cabernet, Riesling, Traminer, Sylvaner, di Schiave, di Rülander e nella pianura, il Lagrein, il Teroldego, il Riesling italico, il Lambrusco, l'Ancellotta, il Merlot, il Veltliner, ecc. stanno soppiantando la Pavana, la Rossara, l' Isabella, il Clinton ecc.

Anche i tanto discussi Ibridi produttori diretti non furono dimenticati. Se ne trovano disseminati un po' da per tutto; tanto, che in un paio d'anni saremo in grado di raccogliere dei dati importanti. Si suppone fin d' ora di trovarne di buoni, di mediocri e di pessimi. Sì, anche di pessimi e... chissà quanti!

Chi lamenta la prudenza con la quale gli organi ufficiosi procedettero fin qui nel raccomandarli per la grande coltura, non pensa alla grave responsabilità che incombe ad una Istituzione nel lanciare delle nuove varietà che sono ancora allo studio e sulle quali anche in altre regioni, non s' è detta l' ultima parola.

Di questa premura, di questa preoccupazione di migliorare le qualità, va tributata lode, oltre ai viticoltori, ai nostri vivaisti, i quali, meno poche eccezioni, hanno saputo dare ai loro cantieri d' innesto, assieme ad un' impronta di provata onestà, un indirizzo corrispondente alle esigenze del nuovo commercio.

LA NOSTRA VITICOLTURA E LE VICENDE METEORICHE

Da un mio studio di meteorologia comparata *) per vedere quale influenza esercitino complessivamente per un lungo periodo di anni sulla produzione viticola del Trentino i tre elementi: calore, luce e umidità, tolgo i seguenti dati conclusionali:

Si confermò il principio sancito dall' esperienza che, a parte le altre condizioni viticole, un buon raccolto, sia per quantità che per qualità, dipende dall' armonia di tutti gli elementi principali del clima, cioè: calore, luce ed acqua, o più precisamente: calore non eccessivo, molte radiazioni luminose e pioggia in proporzione.

Nel Trentino le condizioni adatte ad accompagnare una vendemmia buona per quantità e qualità sembrano essere le seguenti:

1) Una somma di calore, calcolato dall' aprile al settembre, da 3400 a 3600 gradi C. con una temperatura media, per i mesi dall' aprile al luglio, di 16-17° e dal luglio all' ottobre di 20-21°.

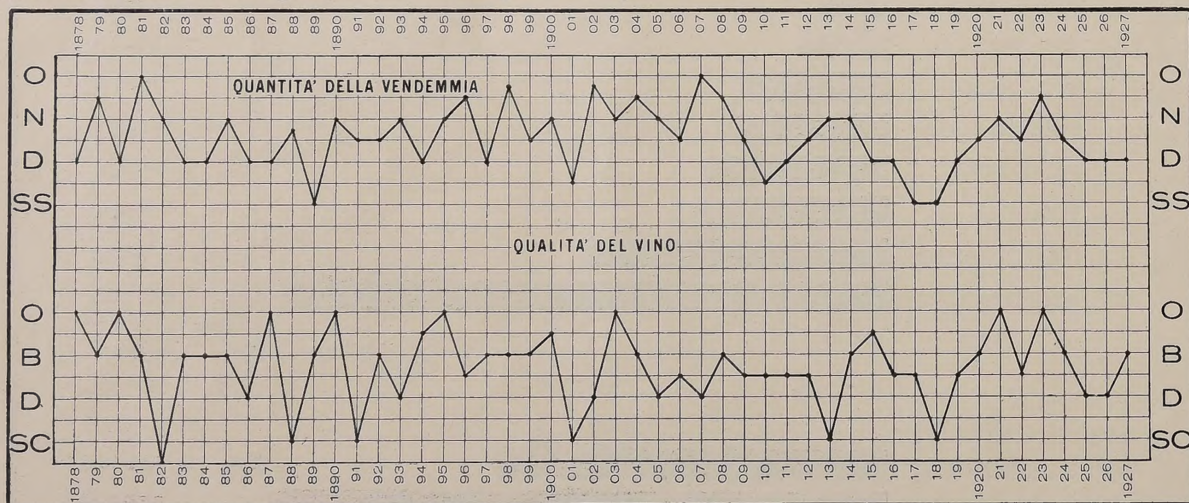
L' andamento termico del maggio influisce di più sulla quantità che sulla qualità; quello dell' agosto sulla qualità del prodotto.

2) Un totale di giorni, tra sereni e misti, da 120 a 150. La luce, entro certi limiti, arriva anche a compensare una piccola deficienza del calore.

3) Una quantità di pioggia non eccessiva; da 400 a 600 m.m. circa.

La quantità di pioggia, considerata come elemento a se, mostra un' influenza più marcata riguardo alla qualità del prodotto che alla quantità.

Riproduco qui un diagramma rappresentante: *la quantità di vendemmia e la qualità del vino per il cinquantennio* 1878-1927.



O = ottima **B** = buona **N** = normale **SC** = scadente **D** = deficiente **SC** = scarsissima

Sul diagramma vi è pure tracciata una graduatoria intermedia, a cui corrisponderebbe: *Per la quantità*: più del normale; inferiore al normale; scarsa o più che deficiente. *Per la qualità*: più che buona; quasi buona; scadentissima.

*) Sulla traccia di un notevole lavoro dell' On. Marescalchi sulla viticoltura e le vicende meteoriche del Monferrato.

Dai diagrammi si rilevano in complesso, come risultati pratici, che: *sopra 50 anni di vendemmia*:

La quantità fu		La qualità fu	
Abbondantissima in anni	2	Ottima . . . . in anni	8
Più del normale „	7	Più che buona . „	3
Normale . . . . „	11	Buona . . . . „	16
Inferiore al norm. „	10	Quasi buona . . „	10
Deficente . . . „	15	Deficente . . . . „	7
Molto scarsa . . „	2	Scadente . . . . „	5
Scarsissima . . „	3	Scadentissima . „	1
	50		50

Il seguente specchietto dimostra l'inesattezza delle massime generalmente affermate che:

I. Qualità e quantità siano due elementi di impossibile accordo.

II. Dopo annate di abbondante raccolto la vite abbia bisogno di riposo.

III. Le annate buone si alternino regolarmente colle cattive.

Annate in cui vi fu accordo fra quantità e qualità	Periodi consecutivi di prod. abbondante	Periodi consecutivi di buone qualità		
1879	1895	1878	1883	1889
1881	1896	1879	1884	1890
1885		1880	1885	
1890	1902	1881		
1895	1903			
1898	1904	1894	1897	1903
1900	1905	1895	1898	1904
1903			1899	
1904			1900	
1908	1907	1908		
1913	1908	1909		
1914		1910	1914	1920
1921	1913	1911	1915	1921
1923	1914	1912		

Se si esaminassero i diagrammi che si riferiscono alla temperatura, alla pioggia e alla luminosità, diagrammi che non posso qui riportare per mancanza di spazio, si vedrebbe che essi non sempre si accordano col grafico riassuntivo sulla quantità e qualità del prodotto.

La causa di questo disaccordo va ricercata in altri fattori, che, indipendentemente dai dati meteorologici, hanno pure tanta influenza sulla vendemmia; cioè le avversità che colpiscono la vite, come: le gelate invernali, le brine primaverili, la grandine, la secchezza durante il periodo di riposo della vegetazione (che negli inverni 1879, 1891, 1900, 1903, 1904 e 1925, colpì i nostri vigneti, specialmente quelli di certe plaghe del piano) le malattie crittogamiche, la fillossera, le tignuole dell'uva, gli acari, i casi di deperimento per clorosi, marciume radicale, insufficiente affinità d'innesto, degenerazione, etc. etc.

Un altro motivo per cui nell'esposizione grafica non si riscontra sempre quella armonia che ci immaginiamo, ragionando sulla stregua della teoria, è causato dal fatto che, nella traccia dei diagrammi, si ha seguito tutto il periodo di vegetazione, non distinguendo separatamente i periodi che più sono nettamente marcati di detta vegetazione, come quello della prima messa dei grappolini, quello della fioritura, quello dell'invaiatura, etc. etc.

Infatti, ogni periodo dovrebbe essere annotato a parte e messo a confronto coi dati meteorologici che gli spettano, essendo noto p. es. che il *maggio*, mese in cui si forma il grappolo, ed ancor più il *giugno*, mese della fioritura, hanno maggior influenza sulla quantità in confronto ai successivi; l'*agosto*, invece, assume una preponderanza d'influenza, (subordinatamente agli altri elementi s'intende) per quanto riguarda la qualità, in quanto che è in questo mese, e, in parte nel successsivo *settembre* che l'uva si arricchisce di quelli elementi, dalla proporzione dei quali dipende il valore commerciale del prodotto.

E qui è opportuno notare che i diversi elementi meteorici esercitano la loro influenza, non solo sulla vegetazione della vite, sulla quantità e qualità del suo prodotto, ma anche sulle malattie e sui parassiti che la colpiscono.

Ho creduto opportune queste osservazioni per chi volesse dedicarsi a tali studi di meteorologia applicata, e anche per mostrare ai lettori la complessità dei fenomeni che accompagnano non solo il periodo vitale delle piante, ma anche quello di riposo, e che tutti questi fattori fanno sentire la loro influenza, sui raccolti.

Per trarre delle conclusioni normative, sia pure per una piccola plaga, si rendono necessarie annotazioni giornaliere, fatte da persone esperte, coscienziose e dotate di un giusto criterio sintetico. Tutte queste osservazioni non devono estendersi ai soli periodi della vegetazione e della maturazione; ma anche al tempo in cui la vite è in riposo, dando il suo giusto valore ad ogni elemento atto ad influenzare la vegetazione della pianta, la qualità e la quantità del prodotto, non solo per l'annata in corso, ma anche per quella successiva.

Questo dovrebbe essere uno dei compiti delle Stazioni agrarie sperimentali, come quelle che possono disporre di personale adatto e di strumenti rispondenti alle moderne esigenze della meteorologia.

Auguriamoci che il nostro Istituto di S. Michele sappia far suo anche questo importantissimo ramo di attività. Ricordiamo ancora le esaurienti relazioni sull'andamento delle stagioni, elaborate con tanto scrupolo dai compianti Direttori Mach e Portele, ricche di elementi sintetici, di acute osservazioni e di pratici consigli.

Solo in questo modo la meteorologia sarà in grado di rispondere ai problemi importantissimi che si riannodano con una quantità d'altri, non meno importanti, e che interessano direttamente, non solo l'agronomo e l'economista, ma quanti sono i cultori dei diversi rami dello scibile umano.

GIULIO CATONI

IL PROBLEMA DELLA DISTILLAZIONE DELLE VINACCIE NEL TRENTINO

Vi è un problema della distillazione delle vinaccie nel Trentino? Rispondiamo affermativamente anche perchè di ciò ne danno conferma le statistiche. La distillazione dei residui della vinificazione, ha sempre costituito una fonte di considerevole guadagno per le popolazioni rurali del Trentino.

Attualmente la produzione della acquavite di vinaccia tende a scomparire, ripetiamolo pure ad alta voce, affinchè qualcuno intervenga in tempo a scongiurare la cessazione di un' industria familiare e tradizionale, assai diffusa in tutto il Trentino.

Ed ora la parola alle cifre.

Nell' anno 1925, sulle parecchie migliaia di piccole distillerie, ne esistevano ancora, nella Venezia Tridentina, 3157 delle quali solamente 167 furono attive, e cioè il 5 % circa. La produzione dello spirito ha subito negli ultimi esercizi una diminuzione impressionante, passando da litri 324.575 nel 1923-24 a litri 236.102 nel 1924-25 per discendere a litri 232.581 nel 1925-26.

In due anni si è visto così questa produzione discendere del 30 % circa. Questi dati si riferiscono alla Venezia Tridentina; non possediamo dati di raffronto per il solo Trentino, ma siccome sappiamo che la produzione del vino nel Trentino e nell'Alto Adige sta, presso a poco, nel rapporto 4 : 3, abbiamo, per l'anno 1925-26, la seguente produzione alcoolica: Trentino: L. 132.80; Alto Adige: L. 99.66. Orbene sappiamo che la produzione di alcool anidro è stata di litri 72.000 circa nel 1926-27; sappiamo inoltre che in piena campagna 1927-1928 (novembre 1927) appena 58 distillerie erano in funzione sulle circa 500 esistenti.

Queste cifre sono troppo eloquenti per avere bisogno dei nostri commenti: esse ci dicono il doloroso destino di quelle fabbrichette che ancora vogliono resistere e non sanno rassegnarsi a morire.

Non perde d' attualità un nostro articolo pubblicato al riguardo, nel « Brennero » del 6 dicembre 1927, nel quale, pur basando le proprie argomentazioni su dati numerici forse non del tutto esatti, le conclusioni cui esso arriva, trovano piena corrispondenza nelle cifre statistiche ufficiali surricordate.

E qui sia consentito di dire che l' articolo anzidetto ha riscosso il pieno consenso dei migliori esperti, in materia. Ciò premesso riportiamo l' articolo apparso nella rubrica dei « Problemi Economici », sotto il titolo « Per la rinascita dell' industria della distillazione delle vinaccie »:

« Si calcola che la produzione delle vinaccie ascenda, nella Provincia di Trento (Trentino), a circa 120.000 quintali annui; supposto che questi rendano 480.000 litri di acquavite al 50 per cento di alcool, il relativo valore, a lire 10 per litro (prezzo all' ingrosso), ascenderebbe a 4.800.000 lire circa, ove venissero interamente distillate nella provincia di Trento, e l' introito andrebbe, presso a poco, così ripartito:

Lire 3.600.000 alla Finanza per tassa fabbricazione; lire 1.200.000 ai produttori.

Nel 1926 invece si è avuto una produzione di 150.000 litri a lire 10 per litro: 1.500.000 lire.

Di cui lire 1.125.000 alla Finanza per tassa fabbricazione; lire 375.000 ai produttori.

Ne consegue che ove la distillazione fosse avvenuta in paese, la Finanza avrebbe avuto un maggior introito di lire 2.475.000, e i produttori un maggior introito di lire 925.000, detratto, si sa, da tale importo, il ricavo dalla vendita delle vinaccie esportate.

Si calcola che nel 1926, il 60 per cento delle vinaccie siano state esportate; il 30 per cento distillate in provincia e il 10 per cento abbiano servito ad uso concime.

Ora prescindendo dalla parte destinata alle concimaie e da quella normalmente distillata in provincia, e facendo il calcolo solamente sulla parte esportata (pari a circa 72.000 quintali), i produttori hanno un introito di L. 1.080.000 (ricavo medio lire 15 per quintale) esportando le vinaccie, mentre se si fossero distillate sul luogo si avrebbe avuto un introito di lire 2.880.000, di cui 720.000 lire a favore dei produttori. Ne consegue che i produttori hanno un vantaggio di lire 360.000 esportando, mentre il fisco ha perduto lire 2.520.000.

E' da tenere presente che la produzione della acquavite era destinata, in buona parte, all' esportazione, quando la distillazione era fatta interamente nel Trentino.

Tanto che anche oggi parecchie ditte del Trentino eserciscono delle distillerie in Austria e fanno incetta delle vinaccie nella provincia di Trento, trovando conveniente tale speculazione: la quale toglie al fisco un ingentissimo introito e priva i nostri produttori di vinaccie di un modesto guadagno. Si tratta inoltre di cinquecento piccole distillerie, le quali danno lavoro ad un migliaio di persone nella stagione autunnale.

E' noto che la legge prevede l' obbligo del misuratore per le caldaie aventi capacità superiore a 200 litri; per le distillerie aventi capacità fino a 200 litri pone una limitazione circa il quantitativo annuale di alcool che il proprietario è autorizzato a distillare.

La prima restrizione finirebbe per determinare la cessazione degli impianti aventi capacità superiore ai 200 litri, e ciò a motivo del costo delle modifiche; la seconda restrizione obbliga i produttori di vinaccie a destinare, alle concimaie, l' eccedenza sul quantitativo che loro è concesso di distillare, anche perchè non è da trascurare il fatto che questa piccola industria sfrutta quelle partite di vinaccie che, per la dislocazione del luogo di produzione, non potrebbero venir trasportate alla portata di un moderno impianto per essere sottoposte alla distillazione.

Alla sospensione di quest'industria è collegato anche un minor consumo di combustibile (legna da ardere) le cui forti giacenze contribuiscono ad avvilirne il prezzo.

Non meno trascurabile è la crisi di lavoro che detta sospensione determina fra i ramieri; e sono qualche centinaio di artigiani di questa categoria che ricavano gran parte del loro guadagno riparando e costruendo caldaie di rame.

E' inoltre da tenere presente che la acquavite distillata con il vecchio sistema, ha requisiti organolettici molto migliori di quella prodotta con i nuovi apparecchi, e perciò è molto ricercata.

Da queste brevi considerazioni appare evidente che per rendere redditizia la distillazione locale, in luogo dell' esportazione, occorrerebbe che la tassa di fabbricazione fosse ridotta di circa il 30 per cento, perchè si ricorderà che mentre l' esportazione dà ai produttori un introito di lire 1.080.000, la distillazione locale ne darebbe solo 720.000, e cioè circa il 33 per cento in meno.

Necessita cioè che il produttore venga messo nella possibilità di ricavare, con la distillazione locale, quell' importo che oggi ottiene esportando i suoi prodotti.

Se oggi un numero abbastanza notevole di produttori di vinaccie preferisce la distillazione locale, all' esportazione, è perchè questi non si sono ancora accorti che fanno un cattivo affare; a questo si aggiunge il fatto che alle piccole partite non sempre riesce facile trovare la via dell' esportazione ed inoltre molti proprietari di piccole distillerie non sanno rassegnarsi — per inveterata consuetudine — a lasciare inerte il loro piccolo impianto.

Le ditte più importanti, per quanto dotate di impianti di distillazione moderni, hanno decisamente abbandonata l'idea di distillare in provincia, e, in attesa di tempi migliori, spediscono tutto all'Estero, il quale trae profitto da una disposizione di legge — avente finalità di salute e moralità pubblica — che però ha il difetto di causare una perdita di alcuni milioni all'economia nazionale, rispetto al solo Trentino.

Sta benissimo combattere l'alcoolismo, specie quello derivante dall'abuso di bevande spiritose ad alta gradazione. Non è però unicamente limitando la produzione di una materia che può essere impiegata, non solo come bevanda, ma anche come carburante, che si raggiunge lo scopo.

E poi tutti sanno che nel Trentino, ad esempio, alla minor produzione di acquavite di vinaccia è corrisposto un aumento nella vendita di tutte le peggiori specie di « grappa » confezionata con alcool non sempre buono e comunque di effetto deleterio ancora maggiore a quello dell'acquavite, per cui la lotta antialcoolica ha fatto un passo indietro anzichè avanti, anche perchè le « grappe » a base di alcool non ottenuto dalla vinaccia si vendono generalmente a prezzo inferiore.

Non manca d'altra parte, presso gli organi competenti di provincia, la migliore predisposizione, per cui è sperabile che anche gli organi centrali, messi a conoscenza di tale situazione, non mancheranno di esaminare e risolvere la questione nel quadro degli interessi generali del Paese ».

* * *

E' noto che la distillazione delle vinacce è presentemente regolata dalle seguenti disposizioni (D. M. 8 luglio 1924):

Condizioni per poter lavorare (Art. 6 del T. U):

a) Occorre che il proprietario abbia anzitutto soltanto un apparato.

b) Detto apparato sia di tipo semplice, cioè sia costituito di caldaia, cappello e serpentina.

c) Sia murato o altrimenti fissato al fornello.

d) Sia a fuoco divelto (cioè senza interposta camicia d'acqua (bagnomaria).

e) La caldaia abbia una capacità non superiore ai 200 litri.

f) La produzione massima nell'anno solare sia limitata a 3 ettanidri pari a 600 litri a 50°.

g) La produzione massima stabilita al comma precedente non può essere superata collo stesso apparecchio, neppure nel caso che questo passi, nel corso dell'anno, in proprietà di altri o che dal proprietario ne sia in qualsiasi forma ceduto l'uso ad altri.

Sistema di lavorazione. — La lavorazione di detti apparati è solo ammessa a « forfait » o, come suol comunemente denominarsi, a quota giornaliera, cioè a una tassa ragguagliata ad intere giornate lavorative di 24 ore (distillazione e rettifica comprese).

Commisurazione della tassa. — Viene fatta, tenuto presente, caso per caso, la effettiva capacità, il numero dei riempimenti, il rendimento delle materie prime.

Aliquota d'imposta. — La tassa unitaria per litro anidro e di lire 15 (quindici) senza nessun abbuono.

Licenza di esercizio. — Per poter attivare la fabbrica è inoltre indispensabile che ciascun distillatore si munisca dell'apposita licenza di esercizio, valevole unicamente per la ditta, per la località e per l'anno solare. La richiesta della licenza è da farsi all'Ufficio Tecnico di Finanza di Trento, su carta bollata da lire 2 accompagnandola con vaglia postale di lire 13.15 ed allegando la vecchia licenza qualora esista.

Atti di notificazione. — Coloro che avendo intenzione di lavorare siano in possesso del vecchio atto di notificazione anteriore al marzo 1928 o, se ne siano privi, possono richiedere quelle nuove, rivolgendosi all'Ufficio Tecnico di Finanza di Trento.

Pagamento della tassa. — La tassa è da inviarsi esclusivamente con vaglia della Banca d'Italia, intestato all'Ufficio Tecnico di Finanza di Trento, da allegarsi alla Dichiarazione di lavoro che è da presentarsi in doppio esemplare *tassativamente almeno* 5 *giorni prima* di iniziare le lavorazioni. L'importo da inviarsi deve essere del tutto conforme a quello che risulta all'atto di notificazione in possesso del distillatore, moltiplicato per il numero dei giorni per cui intende lavorare.

* * *

Orbene, siccome lo stato attuale delle cose significa la prossima scomparsa dell'industria della distillazione delle vinaccie, sono in corso pratiche presso i competenti Ministeri — per quanto la cosa non si prospetti facile — per ottenere:

1) che venga concesso il funzionamento, anche senza misuratore, anche agli apparecchi di capacità superiore a 200 litri purchè si occupino della distillazione di vinaccie di propria produzione o per conto di terzi, purchè anche questi ultimi siano produttori diretti;

2) che venga eliminato l'attuale limite massimo di produzione alcoolica (pari a 3 ettanidri) per le caldaie aventi capacità inferiore ai 200 litri; perchè in questo caso occorre avere presente che anche la produzione di dette caldaie (le quali sono numerose) non solo serve al consumo familiare, bensì alimenta un discreto commercio, fonte di un modesto guadagno per queste popolazioni rurali costrette attualmente a destinare alle concimaie, l'eccedenza di vinaccie sul quantitativo d'alcool che loro è concesso di ricavare;

3) che la commisurazione della tassa per via di abbonamento venga praticata con una certa larghezza, tenuto conto anche dello scarso rendimento delle vinaccie, sottoposte a pressione meccanica o comunque impiegate per la produzione di vinello;

4) che si sospenda la distruzione coattiva degli impianti non in regola con la legge;

5) che sulla tassa di fabbricazione, l'abbuono del 15 per cento previsto dalla legge Pantano, venga applicata sull'ammontare globale della tassa stessa, anzichè sulla quota fissa di lire 200 per ettanidro.

* * *

Ad aggravare la ormai critica e incerta situazione di quest'industria sono subentrate difficoltà di vario genere nei riguardi dell'esportazione delle vinaccie verso l'Austria. Cosicchè ci troveremo, fra non molto, nella necessità di non poter sfruttare una materia prima, la quale dopo la distillazione costituisce anche un ottimo foraggio per il bestiame.

E' necessario che gli organi competenti si soffermino su questo problema perchè siamo convinti che ne valga veramente la pena.

Trento, nel marzo 1928 - *Anno VI.*

Dott. CORNELIO CONDINI

IL VINO ROSSO „VAL D'ADIGE"

Se la nostra industria enologica è una delle più progredite ed organizzate, non così si può dire della viticoltura che non è ancora orientata, nei riguardi delle varietà da coltivarsi, secondo un piano prestabilito. Molto si è fatto ma resta ancor molto da fare prima di giungere ad una perfetta organizzazione tra i produttori ed arrivare a quella sistemazione viticola definitiva, che dovrebbe portare indubbiamente al massimo sviluppo enologico della nostra regione. Il territorio viticolo è ora in via di ricostruzione ed è appunto da questa opera di rinnovamento che dobbiamo aspettarci i migliori risultati.

Le qualità di uve che ancor oggi vengono coltivate sono troppo numerose e varie. E' per questo che specialmente prima della guerra la maggior parte dei nostri vini trentini andava in commercio sotto denominazioni diverse che non indicavano affatto la loro provenienza.

Le condizioni odierne sono però radicalmente cambiate e non vedo alcun motivo per dover continuare la via finora seguita, che non potrà mai, a mio modo di vedere, valorizzare i nostri vini trentini e portarci all'indipendenza enologica tanto auspicata. Non è detto per questo che si debba fare un salto precipitoso e cambiare tutto di punto in bianco, ma piuttosto che il passaggio si faccia gradatamente e che si sostituiscano ai nomi generici e poco definiti quelli indicanti la zona di produzione.

Queste considerazioni, che non datano da oggi, fecero nascere già nel 1926 l'idea di formare colle numerose varietà di uve nostrane più diffuse, un tipo di vino da pasto unico, denominato « Val d'Adige ».

E qui desidero ricordare che il primo a lanciare l' idea del tipo « Val d'Adige » fu il sig. Antonio Cembran.

L' esperimento, eseguito in occasione della mostra del vino del 1926, riuscì ottimamente e anzi fu assai istruttivo poichè dimostrò che, anche partendo da molte varietà di uve diverse, era possibile, grazie all' abilità dei nostri industriali, raggiungere con mescolanze ben indovinate un tipo di vino unico, di carattere prettamente regionale.

La mostra vinicola del 1927 diede risultati ancora più lusinghieri e speriamo che anche quest' anno il Rosso Val d'Adige si presenti sensibilmente migliorato. In queste manifestazioni vinicole detto vino potè selezionarsi tanto da raggiungere una perfetta uniformità e costanza.

Oltre alla denominazione « Val d'Adige » si potrebbe adottare anche quella di « Val d'Adige speciale » e di « Val d'Adige scelto », riservandola per quei vini che presentano caratteri e qualità veramente superiori.

Questo vino da pasto è caratteristico e tipico della nostra regione. E' un bel vino che va dal colore rubino vivace chiaro fino a rubino scuro, grazioso nel profumo, di sapore gradevole, fine, delicato; di media alcoolicità, piuttosto scarso di acidità e di tannino e perciò di sapore tenue, armonico, assai gustoso, che invita a bere, dà forza e infonde benessere.

Il degustatore esperto avvertirà in questo vino tutte le possibili sfumature: troverà il tipo che ricorda lontanamente il Lambrusco, il Marzemino, la Negrara, il Teroldego, il Lagarino, ecc. eppure non si potrà parlare di una diversità di tipi ma di leggere variazioni nel profumo e nel sapore di questo vino tipico, che lo rendono maggiormente gradito.

La zona del « Val d'Adige » va da Borghetto fino quasi a Bolzano e comprende la zona di collina e di pianura. La vite è generalmente allevata a pergola; molte sono le varietà coltivate, però non tutte concorrono a formare il vino tipico trentino: fra le principali ricorderemo le Schiave, la Negrara, la Rossara, il Lambrusco, il Marzemino gentile, il Teroldego, il Lagrein, nonchè le piccole quantità di uve bianche come la Nosiola, la Vernaccia, il Riesling italico, il Ruländer ed altre ancora.

La preparazione di questo vino si fa nei grandi stabilimenti enologici della nostra regione, modernamente attrezzati e con processi tecnici perfetti.

L' industriale acquista la maggior parte delle uve dai singoli agricoltori, vinifica al tempo stesso le uve di propria produzione e si occupa pure dello smercio del vino. Dobbiamo appunto all' unione di questi tre fattori principali, produzione, industria e commercio, se si potè arrivare alla confezione del vino tipico di grande consumo. La preparazione del tipo «Val d'Adige» presenta però delle difficoltà dipendenti dal fatto che si deve procedere ad una vera selezione delle varietà di uve, la quale però cesserebbe qualora la nostra viticoltura fosse impostata su altre basi.

Su questo punto importantissimo si dovrà richiamare l' attenzione dei viticoltori; il momento odierno di ricostruzione viticola potrebbe essere decisivo per il futuro. Bisognerà intensificare la propaganda per un nuovo indirizzo della nostra viticoltura e ridurre il numero delle varietà di uve limitandole a quelle che sono state selezionate attraverso l' esperienza di questi ultimi anni. L' indole di questa pubblicazione non mi consente però di entrare in maggiori particolari su questo argomento.

Ritornando al « Val d'Adige » osservo che esso rappresenta la grande massa del vino trentino; esso ha già incontrato, specialmente nella Svizzera e in Germania, il favore di quella clientela e si è così bene affermato, che l' esportazione di questo prodotto è in continuo aumento.

Non occorrerà ricordare inoltre che i vini destinati all' esportazione dovranno essere perfettamente sani, senza difetti, trattati secondo le regole della moderna enotecnica e a tipo uniforme e costante. Solo in questo modo arriveremo a guadagnarci la migliore clientela e ad assicurare alla nostra industria enologica un glorioso avvenire.

Se questo bel vino trentino si è già da tempo affermato con buon successo all' estero, non così si può dire per l' interno e la causa principale di questo fatto assai curioso si deve ricercare unicamente nella scarsa « educazione enologica » della nostra gente, che predilige al chiaro e saporito « Val d'Adige » altri vini ricchi di colore, acidi, ruvidi e aspri, che rovinano lo stomaco e la salute.

Educhiamo perciò anzitutto il gusto del consumatore locale, creando in lui la coscienza del buon vino e abituandolo possibilmente a degustare e non a bere.

Uno dei tanti scopi che si prefigge la mostra del vino è appunto quello di istruire il consumatore locale, mettendo a sua disposizione una numerosissima raccolta di vini diversi, sani e ben confezionati, tra i quali trova il suo degnissimo posto anche il vino « Val d'Adige ».

Si dovrà inoltre dare maggiore diffusione al nostro vino tipico trentino in tutti gli alberghi e restaurant della regione; sarà così favorita l' educazione del consumatore locale e i forestieri che visitano il nostro paese potranno convincersi delle ottime qualità di questo vino da pasto trentino.

Il giorno in cui il « Val d'Adige» si sarà imposto sul mercato nazionale ed estero, anche l' enologia trentina avrà assicurato il suo avvenire e raggiunta finalmente la sua indipendenza.

Dott. TITO JUFFMANN

SPUNTI ED APPUNTI SULLE PRECEDENTI MOSTRE VINICOLE

Ricordo di aver assistito io stesso ad un' adunanza tenutasi presso l' Istituto Agrario di S. Michele a/A, nel gennaio (o febbraio, salvo errore) 1925, nella quale venne deliberata la I^a Mostra Vinicola del Trentino. Ricordo anche che non mancarono le difficoltà per giungere a una concreta decisione, che doveva rappresentare l' inizio di una serie di manifestazioni coronate dal migliore successo.

Sintetizzare il cammino che in quattro anni si è fatto, è compito dei tecnici dell' enologia; a noi invece preme rilevare come le tre precedenti manifestazioni abbiano notevolmente contribuito non fosse altro a far conoscere che le attività vinicole rappresentano una fra le più importanti fonti della vita economica del Trentino. A questa funzione aggiungasi i fini tecnici (dei quali è cenno in altra parte del presente opuscolo) che il Comitato per la Mostra si è prefisso di conseguire ed inoltre l' altro compito importantissimo di facilitare agli acquirenti, specie stranieri, il confronto e la scelta dei nostri migliori tipi di vini.

* * *

Le tre mostre precedenti e specialmente quella del 1927, *hanno offerto spunto, ad Antonio Pranzelores, per rievocare ricordi storici in una serie di articoli pubblicati dal* Brennero *nella primavera del* 1927. *Subito dopo l' apertura della Mostra Vinicola, ecco quanto scriveva Antonio Pranzelores nel* Brennero *del* 19 *marzo* 1927, *sotto il titolo « Nella Trento del Vino »:*

Nell' ultimo fascicolo degli *Studi Trentini* Carlo Ausserer pubblicava un interessante articolo, tradotto in italiano da Antonio Zieger, sopra un elenco di beni e di affitti della famiglia Belenzani, dell' anno 1287, da lui rinvenuto nell'Archivio del governo del paese in Innsbruck. Si tratta della famosa famiglia trentina che più tardi donò alla nostra città il celebre Rodolfo, morto eroicamente nella sua patria il 5 luglio 1409, alla quale egli diede lo stemma cinquecentenne, che appare primamente in un sigillo dei 17 luglio 1407, come dimostrò il compianto Desiderio Reich, e da non confondere con quello simile principesco, di ben diverso contenuto ideale.

Il nuovo documento — del tempo in cui Dante viveva e vestiva panni — è assai importante, sia per la nomenclatura dei dintorni di Trento, sia in questi giorni in cui si celebra la terza festa del vino paesano, pei richiami viticoli ed enologici, che invero non vi potevano mancare; perchè la storia politica ed economica della nostra terra è sempre sottolineata dal vino e dall' invadente, docile e buona ampelidea, come il vino e la vita occupano di sè l' arte regionale, da Avio estrema che ostenta un bel sacello istoriato di tralci, di pampani e di uve, alla magnifica conca della sorella Rovereto « con quantità di vini qualificati », come disse il Mariani, a questa città, che sugli architravi di tutte le porte della Basilica Vigiliana e sulla facciata della silenziosa e pittoresca S. Trinità si ammanta di grappoli, e per mano del Romanino simboleggia, in un opulento Bacco, la ricchezza dei suoi autunni nella Loggia del Buonconsiglio, che apre le sue classiche cantine col sapido invito *Ima colas quamvis tu, Bacche, summa petas*, ai benedetti campi rotaliani del piano del Noce, fin su d' onde viene il fiume regale col fresco ventaglio di torrenti che tutti anelano alle torri trentine.

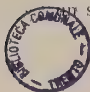
* * *

Rivediamo così attraverso il documento ennipontano i campi belenzaneschi stessi, già allora largamente vitati, come in questo novello S. Giuseppe sempre foriero di primavera, di Villazzano, S. Giorgio, Gabbiolo, Piazina, Man, Muralta, Gardolo, S. Bortolameo, Moià, Bolghero, di sotto il Calisio, Meano, Centochiavi, Costa (Ravina) e d' altre località con nomi oggi a noi sconosciuti.

Vi apprendiamo le misure del vino allora in uso, cioè il *carro tridentino*, l' *orna tridentina* e la *brenta tridentina*. Pensiamo ai tempi in cui deve esser stata battezzata l' attuale Via delle Orne dagli ordigni di legno per il vino che vi si costruivano, in un frastuono tramandatoci da un noto pubblicista garfagnino ospite di Trento nel secolo XVII, quando nell' agosto e settembre la città era popolata di cerchi e botti, sulle quali gli artieri ordinariamente a tre a tre picchiavano allegramente « a misura di colpi in sequialtera » facendo tutto il dì una musica di strepito e stordimento, che, se a lui ricordava Pitagora in Samo studiante armonia dai fabbri, a noi rievoca l' allegra scena del « Boccaccio » di Suppè! Pensiamo alle vendemmie dell' ottobre e novembre da lui descritte, che cagionavano una congestione di carri e di « torcolotti », portatori, « durando tra il far e collocar i vini tutto decembre, e con torchi et acquevite fin a febraro » — mestiere diffuso quello dei portatori, di cui possediamo il vecchio stendardo corporativo ed un vecchio torchio che andrà di questi giorni all' esposizione di Conegliano, assieme alla riproduzione della nota situla giovanelliana, scoperta presso Cembra, e ch' è il primo documento enologico trentino, che risale a circa ottocento anni prima di Cristo.

* * *

Infatti questa vecchia Trento — ritratta in un bel acquerello, sinora inedito, dello scorso secolo, recante una scena di vendemmia presa dall' ancor più vecchia Piedicastello verso l' antico assai decorativo alveo del fiume, — di cui il Mariani, un secolo dopo del Concilio, diceva che « questo è il paese del vino naturalmente », formandone il vino il « quinto elemento », dove « quasi mai si fanno visite a labbri asciutti » ed « anzi li contratti in voce et i negozi stessi di scrittura amano suggellarsi per lo più col baccio di Bacco », non si smentisce nei secoli lunghi della sua storia civica.



Dalle sue case pendevano classiche insegne d' osterie, di cui tre ci sono conservate, e corone d' edera, indice del liquore che vi si vendeva.

Dai grandi scrittori di Roma antica apprendiamo che l' imperatore Augusto alle sue mense preferiva il nostro *vino retico* o di *Val d'Adige;* e la Trento romana, fedele, ci lasciò la base bachica istoriata scoperta presso Via dei Paradisi, chiamata dal Marconi *« danza dello specchio »* dall' Ermafrodito danzante una danza lasciva, mentre sulle altre due faccie sono satiri del tiaso.

* * *

Il Quattrocento ci lascierà la vendemmia affrescata nella Torre dell'Aquila. Ma un secolo dopo il grande Bernardo entrerà nella sua Trento festante fra le fontane gettanti vino in un' indimenticabile giornata settembrina, rinnovellando l' antica madre Roma, nella quale si usava fare numerose elargizioni di vino in occasione di qualche vittoria o di qualche politico avvenimento.

Se il Guarino veronese, nel 1424, diceva che i trentini celebrano Bacco primo fra gli dei per tutto l' anno e per tutta la vita, abbiamo qui, fra molti altri cimeli enologici, una cartina del territorio di Trento, segnata a lapis coll' anno 1613, a tergo della quale si legge nel tedesco dell' epoca l' ammirazione dello straniero pel nostro paese del sole e della vite: « *Des Getraides, gibt es sehr wenig da, aber des lieblichen rothen und weissen Weins einen Ueberfluss* » (di biade ce ne son pochine, ma dell' amabile vin rosso e bianco una sovrabbondanza).

Se la birra ai tempi del Mariani era tenuta qui in picciol conto, perchè passava per rarità e « si conserva — diceva — tanto più facilmente, quanto che per amor del vino si lascia stare », il paese ha fin dall' origine fatto onore alla sua gloria vignaiola.

Sappiamo da Plinio che i trentini avevano inventato un vomere speciale ed egli parla con entusiasmo delle botti di legno cinte di cerchi, mentre in Roma antica si adoperavano solo vasi di terra.

* * *

Ma parlando di Trento del vino nella presente occasione non possiamo di meglio che ricordare saggiamente la traduzione più nota dell' epigrafe retioetrusca della situla giovanelliana trimillennare, che segna quasi le sapienti vie battute a pro di un ramo così importante dell' economia regionale da quei luminari che sono il Consiglio Provinciale d'Agricoltura colla Cattedra Ambulante e l' Istituto Agrario Provinciale di S. Michele sintetizzate in queste mostre primaverili a data fissa degnissime del maggior appoggio delle autorità, dalle quali attendono sempre utili disposizioni in favore della categoria forse più rappresentativa della regione.

Coltivate e bevete il dolce vino e versatelo agli amici, agli ospiti!

« Prendi il manico, e versa, piega, versa pure al caro splendente Pan: non inebriarti col vino chiaro-limpido, ma versalo agli amici, agli ospiti ».

Impressioni sulla Mostra del 1927.

Antonio Pranzelores — da buon intenditore di cose paesane — così esponeva, con semplice schiettezza, le sue impressioni nel Brennero *del* 22 *aprile sulla Mostra Vinicola del* 1927 *che vide allineati quasi una settantina di espositori. Le riportiamo perchè le sue parole nulla hanno perduto della loro attualità:*

Soffermandoci dinanzi alle luccicanti bottiglie dalle variopinte capocchie allineate nella sala maestosa dell' ex Hotel Trento ed indagando il loro interno, sorgono tosto in noi impressioni di carattere diremo così generale intanto che ognuno infila la sua stradicciuola prediletta in questo dedalo gustoso ed avvincente, pieno di sorprese e fatato come i giardini d'Armida.

* * *

Nella prima sezione notiamo tosto che il *Val d'Adige* ha *raggiunto* nel senso della confezione un progresso notevole, non in via assoluta, poichè l' annata del 1926 è stata in tutta Europa piuttosto sfavorevole, ma in riguardo all' unificazione sempre maggiore del tipo, ch' è quello che deve affermarsi nella grande esportazione.

Nei tipi dell' annata è facile notare una variazione, in quanto che molte plaghe sono state sfavorite o in collina dalla siccità o dalla troppa umidità in certe plaghe al piano, nelle epoche rispettivamente importanti. Fenomeno, ripetiamo generale in tutti paesi viticoli del continente, come si apprende dai periodici della categoria. Ma tuttavia i tipi comparsi alla Mostra sono per converso ben confezionati e degni di figurare nella stessa.

Passando alla terza sezione troviamo sempre le classiche qualità che fanno onore al paese, tanto in rispetto all' annata 1926 che, maggiormente, a quelle più fortunate antecedenti (vini invecchiati da bottiglia).

E' quasi inutile dire che nella quarta sezione siamo in un terreno tipico all' altezza del nome da lungo guadagnato, come sarebbe per lo *champagne*, i vini santi, i moscati, gli ottimi vermouth, i trebbiani — pezzi di fondo che ogni visitatore non manca mai di onorare come riuscitissimi razzi finali di chiusa.

Chi entra non ben orientato fa poi una pratica che lo conduce alla soddisfazione dei suoi speciali desideri, ai dati tipi preferiti, perchè tutti nelle grandi sensazioni che suscitano la personalità — e il vino sa accenderle — hanno il loro lato debole. Il vino ha un' anima e la infonde molteplice e svariata, questo grande propulsore del genio mediterraneo che ha vivificato il mondo.

Quelli però che, nonostante le annate e i ghiribizzi della meteorologia, non cambiano mai, saldi al timone come e più di Palinuro, sono i nostri vignaiuoli, vivaisti, vinicultori e commercianti, e quelle, nella loro sempre uguale *charme* dignitosa e corretta, brave inservienti della classica zona di Mattarello, degne rappresentanti della loro terra, che tutti rivediamo con piacere, meno una che un prematuro destino ha rapito.

Alla Mostra che nel complesso è numericamente e tecnicamente riuscita, si nota qualche diversa partecipazione a seconda delle plaghe.

Così troviamo che Mezzolombardo ha dato 9 concorrenti, Termeno e Trento 6, Lavisio 5, Egna 4, Cortaccia, Dro e S. Michele 3, Aldeno, Mezzocorona, Riva, Rovereto e Salorno 2, Arco, Avio, Besenello, Calliano, Cavedine, Cortina d'Adige, Gardolo, Lasino, Magrè, Mattarello, Mori, Nomi, Romagnano, Roverè della Luna e Vezzano 1.

Diversi visitatori anche forestieri si sono notati oggi alla Mostra — molto simpatica in quel salone, dinanzi al quale sfolgora con grandi occhi la primavera sbroccante da tutti i cespugli della Piazza inondata di sole.

Nelle ore buone e tranquille si nota anche affluenza di buongustai di razza, figli di questa Trento dalle grandi tradizioni enologiche, che non vanamente il passato ci ricorda additando, se sapremo esserne degni, un felice avvenire.

La nostra espansione vinicola.

La Mostra offre sempre occasione per ribadire il problema della nostra espansione all' estero. Mantiene sempre vivo il problema dei vini tipici. Anche quest' argomento venne toccato da Antonio Pranzelores nella serie dei suoi ben combinati articoli. Ecco quanto ei scrive nel Brennero *del* 24 *marzo* 1927 *a proposito di propaganda per i nostri vini*:

Uno dei punti del programma generale della Mostra Provinciale del Vino è quello di organizzare la propaganda per i vini trentini nei paesi di esportazione.

La cosa appare tosto della massima importanza ed anzi ancora diversi anni fa è stato fatto un utile esperimento al tempo di Annibale Comai con una succosa operetta tradotta anche in tedesco e munita di buone illustrazioni di vedute del nostro splendido paese coi suoi castelli e colle sue svariate bellezze naturali.

Una monografia sarebbe intanto utilissima per la *Val d'Adige*, da diffondersi all' interno ed all' estero, tradotta poi da buona penna in modo degno nelle lingue rispettive.

* * *

Allo scopo occorre un consesso composto di varie persone adatte, fra le quali deve essere rappresentata la parte tecnica nonchè quella storico-artistico-letteraria: perche niente deve essere trascurato di quanto possa interessare il consumatore intelligente, il quale notoriamente beve colla bocca ma anche col cervello.

Questo valga anche per la svariata gamma dei vini fini classici che dovranno prendere un giorno nel mondo la loro giusta posizione, se il concetto che viene fra noi diffondendosi ha da riuscire a qualche cosa di veramente pratico ed utile per la nostra grande industria.

Forse — o noi prendiamo abbaglio — è scoccata l' ora di agire disciplinatamente e senza le piccole visioni chiesaiuole con una vasta visione degna del sacrificio subito e dell' avvenire che non deve, non può mancare ai coraggiosi, ai consci del loro dovere e del premio dei forti.

Chi deve agire? Tutti in uno sforzo comune, ed ognuno per se stesso. Poco importa quando le forze culminano in una direttiva suprema di utile paesano.

Allora non potrà mai essere lontano il giorno — mano mano che la nostra zona vitata andrà integrandosi di sempre più nobili culture, seguendo la traccia segnata dall' aristocrazia dei nostri taciti ma fattivi vivaisti in cui tanto sulle piazze adatte dell' interno, a Roma, a Milano, a Venezia e in tutte le grandi stazioni di forestieri del monte e delle marine, quanto in ogni fine ristorante alla moda dell' estero consumatore, a Zurigo, a Monaco, a Praga, a Varsavia, in tutti gli stati e staterelli del settentrione i vini di Val d'Adige potranno e dovranno prendere il loro posto coi bordolesi, borgognoni, del Reno e della Mosella sulla carta dei grandi vini, fra i quali non sfigureranno i nostri teroldici, marzemini, negrari, lambruschi, nosioli, trebbiani, vernacci assieme ai novelli borgogna, cabernet, lagarini, traminer, rulaender, riesling di scelte zone novissimamente eborate dall' intraprendenza nostrana.

* * *

Le cartelle dei vini negli albi degli Hotels e quelle issate in piedi con sostegni sui tavoli magari munite di belle riproduzioni dei nostri classici cimeli enologici — la secchia di Cembra, le cantine del Buonconsiglio, la « Danza dello Specchio », le figurazioni del Romanino e dei Dossi, le vedute di questa Trento del Vino amata anche dai pittori e dai poeti esteri dal Duerer, da Heine ai moderni, dal barbaro Teodorico ai novelli aurighi dell' automobile, coi suoi stendardi corporativi, coi suoi vecchi iddii del vino che la terra fedele ci rimanda al sole, con tutte le figurazioni dell' arte sui palazzi e sulle chiese, con tutti i voli dei poeti, ovunque in questa terra feconda baciata dalla storia plurisecolare, — nonchè le monografie generali e particolari dei privati produttori saranno altrettanti vessilli spiegati della nazione esportatrice vittoriosa.

Così l' interesse nostro regionale si coprirà esattamente col più vasto interesse nazionale — strofe riuscita del grande poema dell' Italia che va demarcando il suo degno posto nel mondo.

Saremo noi — oggi — da meno della Grecia, del Portogallo e della Spagna, che hanno inondato il nord — a noi più vicino e dei nostri vini più vecchio e più naturale compratore — colle loro *Boddegas?*

La chiusura della Mostra nel 1927.

A. Pranzelores chiude la serie dei suoi articoli constatando come i risultati raggiunti dalla Mostra possano considerarsi incoraggianti e tali da lasciar sperare nel miglior avvenire della nostra enologia. Quindi conclude, in una nota apparsa nel Brennero *del* 27 *marzo* 1927:

Entrando nel merito dei vini, notiamo come molto importante l' esito del *Val d'Adige*, tale da soddisfare appieno le rosee previsioni.

Magnifici sempre anche gli altri vini da pasto, fra cui i sempre riuscitissimi « rossi collina » fatti coi saporiti uvaggi delle nostre apriche falde montane.

Quanto ai vini classici da bottiglia ed agli speciali, è inutile ricordare quanto altra volta abbiamo detto, sorretti dal plauso unanime degli assaggiatori, in modo che anche la città nostra ha saputo far onore al suo passato enologico.

Pensiamo al futuro che non dovrà coglierci impreparati, quando fra qualche anno, colle plaghe di Termeno ed altre rimasteci a nord di Salorno, la produzione provinciale salirà al milione di ettolitri.

La fine della Mostra è serena e promettente. La giusta gioia apre le porte a un po' di santa musica, di canto e d' allegria, che coronano sempre le lotte vittoriose dei forti.

« Paganella, Paganella...
Tole ensema na putela
E 'na boza de bon vin
Per goder la Paganela
E la vista del Trentin...
De pu bele no ghe n' è... ».

CANTINA SOCIALE „TORRE FRANCA"
MATARELLO (Trento)

Questo stabilimento enologico costituito a base cooperativa, il quale trae il suo nome dal secolare Castello di « Torre Franca », ha già una diecina di anni di vita. In questo periodo di tempo la Cantina Sociale di Matarello, seguendo i criteri della tecnica più moderna, si è fornita di un attrezzamento atto alla incantinazione e perfetta lavorazione dei mosti e dei vini.

Nel 1921 la Cantina Sociale « Torre Franca » trasferì la propria sede nel grande fabbricato di nuova costruzione, sito in vicinanza della stazione di Matarello, il che le facilita le operazioni inerenti ai trasporti dei propri prodotti.

Essa possiede ora un completo impianto e i suoi vasi vinari hanno una capacità complessiva di circa 10.000 ettolitri.

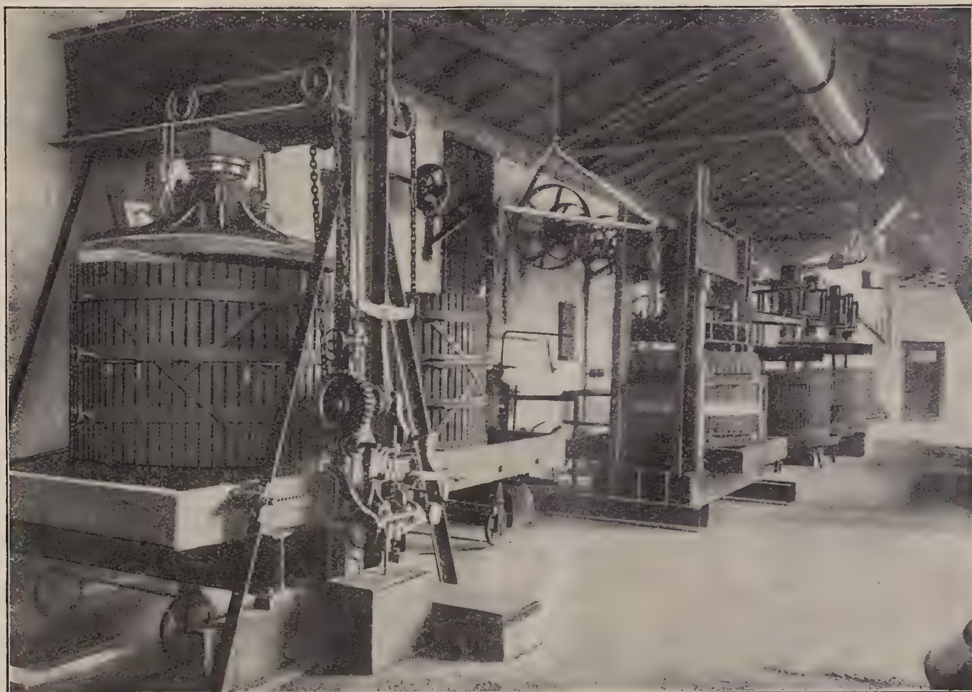
Questa Cantina cura principalmente la lavorazione del vino ottenuto dalle uve dei propri soci; fra tali varietà di vino meritano particolare cenno i seguenti: Negrara di collina, Nosiolo e il Vernaccia, che viene per lo più esportato come mosto greggio. Degno di nota è anche il « Marzemino », la cui produzione è pure notevole.

Questi vini alimentano un notevole commercio locale, nonchè una rilevante esportazione verso l' Europa centrale. Sono particolarmente apprezzati e preferiti per la loro accurata confezione e conservazione.

Attualmente la Cantina « Torre Franca » di Mattarello è diretta dal suo Presidente, sig. Gioacchino Tafner e dal Direttore tecnico (enologo), sig. Pietro Bailoni, i quali hanno saputo condurre con particolare perizia le sorti di questa importante istituzione, nella quale sono concentrati i maggiori interessi dei viticultori della plaga matarellese.

DITTA ALESSANDRO TRENTINI - MEZZOLOMBARDO
STABILIMENTO ENOLOGICO

Fra le case enologiche di Mezzolombardo, il rinomato centro vinicolo del Trentino, merita un cenno particolare la Ditta Alessandro Trentini le cui origini risalgono all'anno 1883 ed attualmente ne sono proprietari i fratelli Ettore, Ezio e Giuseppe Trentini, figli del fondatore di quest'azienda.



Ditta A. TRENTINI - Mezzolombardo: Reparto torchi idraulici.

Questo stabilimento possiede un modernissimo impianto per la lavorazione del vino, dotato di dieci torchi idraulici, tre pompe a motore elettrico e motori aventi una potenza complessiva di 26 cavalli (HP). Possiede inoltre tutti gli altri attrezzi per le lavorazioni enologiche. La capacità dei vasi vinari di quest'industria è di circa 14 mila ettolitri e la superficie coperta dai suoi impianti è di 2434 metri quadrati.

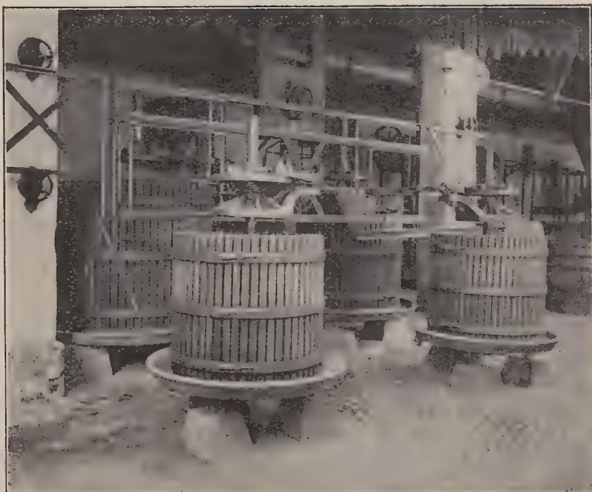


Ditta A. TRENTINI - Mezzolombardo: Tine in cemento.

Come si vede essa è fornita di tutto quanto può occorrere per una razionale lavorazione dei vini; ciò infatti, congiuntamente all'esperienza della ditta, ha permesso a questa di ottenere dei tipi costanti di vino, i quali si sono rapidamente imposti specialmente all'estero, (Austria, Germania, Svizzera) dove si dirige gran parte della produzione di questo stabilimento.

Fra i vini di questa Ditta sono particolarmente apprezzati il «Teroldico» e il «Teroldico rosato», nonchè i suoi vini superiori da pasto, rossi e bianchi, tipi di carattere armonico, pieno e curati alla perfezione.

Questa Ditta venne più volte premiata. Ricordiamo una Medaglia d'oro e diploma d'onore all'Esposizione Internazionale di Parigi nel 1909, nonchè una Medaglia di bronzo all'Esposizione Internazionale di Vienna nel 1894.



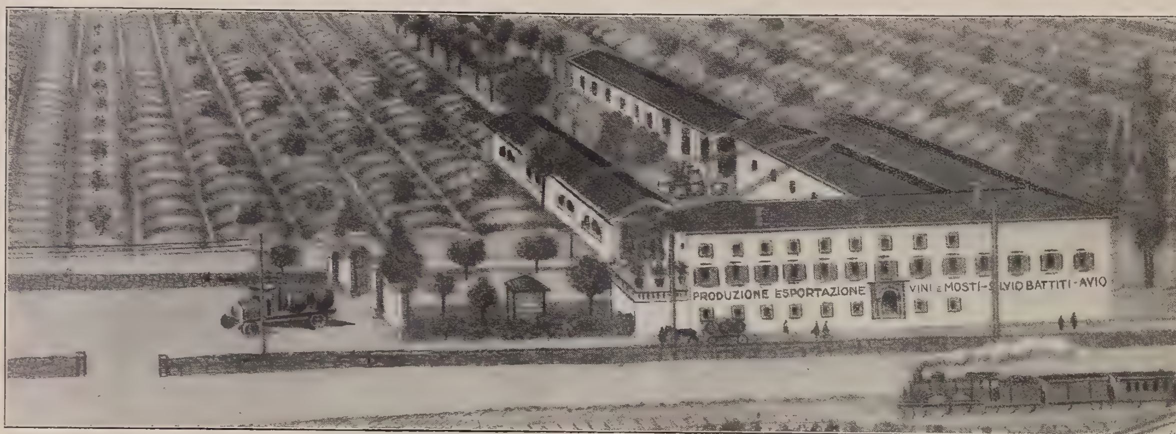
Ditta A. TRENTINI - Mezzolombardo: Locali di lavorazione.

STABILIMENTO ENOLOGICO SILVIO BATTITI
AVIO - TRENTINO

La lavorazione dei vini.

Avio, centro vinicolo di primissima importanza, va compreso fra le località del Trentino la cui economia locale è imperniata quasi interamente sulla lavorazione del vino.

La plaga di Avio possiede infatti vaste estensioni di vigneti, i quali emergono per la produzione del « Marzemino » e del « Lambrusco » in modo speciale.



Veduta generale dello Stabilimento Enologico e di parte dei vigneti della Ditta SILVIO BATTITI - Avio (Trentino).

Fra gli stabilimenti enologici che si dedicano alla lavorazione e commercio del vino, occupa un posto preminente quello del sig. Silvio Battiti, il quale, in un brevissimo periodo di tempo, ha saputo organizzare un' azienda vinicola di primo ordine portandola ad un alto livello di perfezione tecnica.

Superando difficoltà non lievi, recentemente lo stabilimento enologico del sig. Silvio Battiti, venne fornito di tutto il macchinario occorrente ad una razionale lavorazione del vino e ad un più completo sfruttamento della materia prima e dei prodotti secondari; notevole ad esempio l' impianto di torchi idraulici, della Casa G. B. Bazzi di Casale Monferrato, pigiatrice e diraspatrice Garolla, pompe elettriche, filtri, nonchè un insieme di vasi vinari aventi la capacità complessiva di circa 8000 ettolitri.

Per dare un' idea più completa della vastità degli impianti di questo stabilimento, ricorderemo anche che esso ricopre una superficie di circa 2000 metri quadrati.

Come abbiamo già accennato parlando della produzione della plaga di Avio in genere, i vini lavorati da questa ditta sono il « Marzemino » e il « Lambrusco » nonchè il « Val d'Adige », chiaro e scuro. La ditta si occupa anche della vinificazione dei tipi « rosati », destinati prevalentemente alla clientela germanica, svizzera e austriaca.

I vigneti.

I primi (« Marzemino » e « Lambrusco ») sono in parte ottenuti da uve prodotte nei vigneti aventi una estensione di oltre 30.000 metri quadrati, di proprietà della ditta stessa; questi sono situati nelle immediate adiacenze dello stabilimento vinicolo, in località denominata « Vò destro ».

L'esportazione di mosti e uva in gabbiette.

La ditta si dedica pure alla confezione e all' esportazione dei mosti, la quale rappresenta una parte molto importante nell' attività di questa azienda; la ditta Silvio Battiti cura inoltre la confezione dell' uva in gabbie destinata all' esportazione verso gli Stati dell'Europa centrale. Questa forma di commercio consente una migliore valorizzazione di questo nostro prodotto agricolo, forma di commercio che presso questa ditta ha assunto proporzioni molto notevoli. Infatti, nel 1924, l' esportazione di dette uve, effettuata dalla ditta Silvio Battiti, ha raggiunto la bella cifra di 80 vagoni.

E' quindi prevedibile che, in normali condizioni di mercato, l' esportazione delle nostre uve, subisca un sempre maggiore incremento nell' interesse della viticoltura regionale e nazionale.

Lo stabilimento enologico Silvio Battiti è dotato anche di mezzi meccanici propri per il trasporto dei suoi prodotti, i quali vengono forniti, a richiesta, anche a domicilio.

* * *

Riassumendo vediamo come questa azienda abbia notevolmente contribuito alla valorizzazione della nostra produzione vinicola, le cui cifre statistiche ci dicono che essa è in via di continuo aumento. Anche le qualità coltivate vengono continuamente migliorate, sì da poter affermare che in un tempo molto vicino tutti i nostri prodotti vinicoli avranno raggiunto, specie dal punto di vista qualitativo una rara perfezione. Su questa strada sono già ottimamente avviate le coltivazioni di proprietà di questa ditta.

Diamo qui sopra una fotografia riguardante gli impianti di questa importante azienda vinicola-viticola.

DITTA
EMANUELE BORTOLOTTI
STABILIMENTO ENOLOGICO
LAVIS
S. LAZZARO

*

Le origini di questa ditta risalgono all'anno 1830; essa è proprietaria di vigneti nelle località di Lavis, Meano, Salorno, Gardolo per un complesso di circa 20 ettari, dei quali, la metà, in vigneti specializzati. Fra tutti primeggia per posizione e bontà di terreno lo stabile «*Maso Furli*» di circa 5 ettari, tutto a vigneto specializzato, sito sulle ridenti e soleggiate colline di Lavis-Pressano.



Veduta di Lavis con le sue colline coltivate a vigneti, fra i quali primeggia il «Maso Furli».

Confeziona solamente vini nostrani da pasto e fini, nonchè vini di qualità come *Borgogna, Traminer, Teroïdigo, Cabernet, Lagrain* e come specialità il vino rosso tipico «*Maso-Furli*», vino generoso e profumato, di pregio non comune.

La ditta possiede un attrezzamento tecnico completo, fornito di torchi di vario tipo, filtri ecc.; i suoi vasi vinari hanno una capienza di 4000 ettolitri circa.

La sua produzione è in parte destinata al consumo locale e in parte si dirige verso l'estero (Svizzera, Austria, ecc.).

I vini che questa ditta mette in commercio hanno acquistato larga notorietà, anche e sopratutto perchè essa è riuscita, per mezzo di riuscitissime prove, ad ottenere uno scelto assortimento di vini, i quali possono pertanto reggere il confronto con le migliori qualità locali.



Lo Stabilimento Enologico della Ditta E. Bortolotti - Lavis (S. Lazzaro).

Premiata Ditta FRATELLI ANGELINI - DRO

Produzione di Vino Santo

Proprietaria dell'„ALBERGO ALLA POSTA" - Garage

Il Vino Santo della Valle del Sarca, e particolarmente quello di Dro, non ha bisogno di presentazione; la sua rinomanza ha passato i confini e ormai si può dire che tutta Europa consuma questo vino di lusso.

La ditta F.lli Angelini, fondata verso il 1890, ha largamente contribuito all'affermazione di questi pro-



dotti, i quali vengono confezionati con criteri tecnici molto accurati. La ditta F.lli Angelini di Dro possiede, per gli scopi della sua industria un attrezzamento tecnico completo; il «Trebbiano», usato per la confezione del Vino Santo, viene prodotto in vigneti aventi una superficie di circa 40.000 metri quadrati di proprietà della ditta stessa. Le uve destinate alla vinificazione, vengono conservate, come è noto, su graticci; questa ditta tiene le uve in esposizione, le quali possono, nel periodo che va dall'ottobre al marzo, essere visitate dagli interessati; la ditta è ben lieta di tali visite, e in simili occasioni essa fornisce gratuitamente assaggi del suo Vino Santo.

La ditta F.lli Angelini di Dro esercisce pure una distilleria di acquavite. Fu premiata all'Esposizione Alberghiera di Salò nell'anno 1925.

BANCA INDUSTRIALE DI TRENTO

SOCIETÀ ANONIMA PER AZIONI

Mentre agricoltura e commercio diedero vita ad una fitta rete di istituti di credito del Trentino, ben poco sviluppata era l'organizzazione del credito all'industria e all'artigianato.

Con intendimenti di quest'ultimo genere sorse nel 1868 la «Banca Popolare di Trento» e nel 1907 la «Banca Industriale di Trento». L'assorbimento, nel 1927, della Banca Popolare di Trento da parte della «Banca Industriale di Trento», ha finito per concentrare in quest'ultima ancora maggiormente le sue funzioni di istituto per il credito industriale, comprese le medie e le piccole industrie nonchè l'artigianato.





E senza dire delle grandi industrie sorte anche per iniziativa della «Banca Industriale» (Scac, Miniera S. Romedio, ecc.) un sintomo del crescente sviluppo delle operazioni di natura industriale è dato anche dal fatto che il suo portafoglio frazionato a favore di piccole industrie di questo Istituto è aumentato, in meno di 9 mesi, di circa 6 milioni.

La Banca gode grande stima e fiducia, non soltanto a Trento, ma in tutta la provincia, come lo provano le sue istituzioni mensili che registrano un aumento di oltre quattro milioni nella voce «Depositi a Risparmio» dal marzo al novembre 1927.

BANCA INDUSTRIALE

SOCIETA' ANONIMA PER AZIONI
Conto corrente postale N. 11/2081

TELEFONO, 197
Casella Postale, 261

TRENTO, via S. Pietro
C. C. I. Rovereto, N. 13202

SITUAZIONE AL 30 NOVEMBRE 1927

ATTIVITA'		LIRE
Cassa		150.960.30
Titoli di Proprietà	L. 7.608.882.90	
Titoli di Terzi in deposito	» 74.000.—	7.682.882.90
Quote di partecipazione		612.100.60
Portafoglio cambiario		27.306.588.96
Immobili		2.086.231.50
Mobili		113.436.28
Conti Correnti Garantiti		24.248.501.72
Corrispondenti Bancari Debitori		9.054.672.29
Mutui Ipotecari		147.480.—
Debitori diversi		101.734.09
Depositi a garanzia e custodia		43.671.241.66
Spese esercizio corrente		1.575.555.46
	Lire	116.751.385.76

CAPITALE SOCIALE E RISERVE		LIRE
Capitale azionario		1.337.640.—
Riserve		427.651.19
		1.765.291.19
PASSIVITA'		
Depositi e conti corr.	L. 11.773.344.22	
Depositi in titoli	» 74.000.—	11.847.344.22
Corrispondenti bancari creditori		57.224.324.19
Obbligazioni ipotecarie		147.480.—
Creditori diversi		194.790.22
Dividendi da pagare		13.295.35
Fondo interessi su obblig. ipotecarie		671.06
Fondo rate d'ammortamento		927.63
Obbligazioni estratte e cedole su obblig.		1.440.80
Depositanti diversi		43.671.241.66
Rendite esercizio corrente		1.884.579.44
	Lire	116.751.385.76

I Sindaci:
Dr. Nino Andreatta
Dr. Emilio Morghen

Il Presidente
Cav. Luciano Chimelli

Il Direttore
Dr. Antonio Mengoni

Il Vicepresidente e cons. Delegato
Rag. Giovanni Cappelletti

Il Capo-Contabile
Rag. Riccardo Paicher

Ditta LUCIANO ANGELINI - GIANOTTI

Vino Santo **DRO presso Arco**

E' questa la più antica Casa del Trentino, nella produzione del Vino Santo. Le sue origini difatti risalgono già all' anno 1800. Fu, fondata da Antonio Angelini, avo dell' attuale titolare della ditta, il quale ancora nell' anno 1800 metteva in commercio le bottiglie di Vino Santo, allestite con etichetta in tre lingue, e cioè: italiano, francese e tedesco.

Il tipo di Vino Santo messo in commercio è conseguentemente dotato di molti pregi, i quali sono la risultante di una lunga serie di prove, durante le quali l' esperienza ha suggerito una quantità di modificazione, sia nei processi di lavorazione, sia per quanto riguarda la durata e il sistema di appassimento delle uve.

Oltre un secolo di vita, ha valso, a questa industria enologica, una serie (circa una trentina) di onorificenze, fra le quali citeremo soltanto le più importanti: Premio dello Stato Austriaco nel 1897; 1° Premio d' onore della Società Agraria di Vienna nel 1898; Grand Prix Hors Concours a Cannes e a Parigi nel 1900.

Questa ditta ottiene dalla produzione dei suoi vigneti quasi l' intero fabbisogno per la confezione del suo Vino Santo, il quale anche nelle ultime Mostre Vinicole di Trento ebbe campo di riconfermare le sue squisite doti di vino da dessert.

Oltrechè nel Regno questo caratteristico vino nostrano, viene largamente consumato anche in Austria, Svizzera e Germania, dove è assai apprezzato sotto il nome di Puro Vino Santo di Dro, la località che deve appunto la sua rinomanza a questo genere di produzione nel cui campo il nostro paese occupa un indiscusso primato e conseguentemente una larga rinomanza.

UNIONE VINICOLA - ALDENO

Sorta nel 1912, l'Unione Vinicola di Aldeno si è rapidamente sviluppata già nei suoi primi anni di vita; una saggia ed oculata amministrazione ha consentito ai suoi dirigenti di ammortizzare nel volgere di pochi anni quasi completamente gli oneri gravanti sugli immobili di guisa che, oggi essa può considerarsi fra le cantine cooperative aventi solide basi finanziarie; ciò conferisce ad essa una sicura indipendenza, il che le consente di esplicare ancora meglio la funzione demandata agli organismi costituiti a base cooperativa, e cioè la vendita dei prodotti alle migliori condizioni di mercato.

La Unione Vinicola di Aldeno è particolarmente conosciuta fra gli acquirenti di « Vernaccia bianco » i cui requisiti alcoolici e organolettici, sono marcatamente uniformi. Abbastanza rilevante è pure la lavorazione del « Marzemino », « Teroldico » e « Negrara ».

Da qualche anno la produzione del « Vernaccia » segna un sensibile miglioramento dal punto di vista qualitativo; infatti si nota un contenuto alcoolico molto alto se si considera la normale gradazione del « Vernaccia ».

L' Unione Vinicola di Aldeno si dedica in prevalenza all' esportazione verso la Svizzera, Germania ed Austria; solo una parte di scarsa entità è destinata al consumo nel Regno.

Possiede un attrezzamento tecnico modernissimo e completo; i suoi vasi vinari hanno una capacità complessiva di circa 7000 ettolitri e i suoi impianti ricoprono una superfice di circa 3000 metri quadrati.

Attualmente questo Stabilimento enologico è diretto dal sig. Gioacchino Lucianer, il quale ricopre anche la carica di Presidente; è coadiuvato dal sig. Mosna Girolamo, Vicepresidente e dal sig. Valerio Schier, Segretario, nonchè da un Consiglio di Amministrazione composto di altri cinque membri.

CANTINA SOCIALE DI BESENELLO

Assai rinomata è la plaga viticola di Besenello, i cui vigneti si estendono in massima parte su di un terreno collinoso, e quindi molto adatto per produzioni qualitative.

Ciò spiega l' ottima qualità dei prodotti vinicoli di quella zona; notevoli, ad esempio, il Marzemino, il Negrara, il Moscato. Nella parte bassa è largamente coltivata la Vernaccia, che fornisce un ottimo tipo di vino che viene spesso esportato allo stato di mosto.

Le qualità del vino anzidetto, insieme ad un indovinato tipo di vermouth, rappresentano le varietà vinicole, con cui la Cantina Sociale di Besenello è riuscita ad affermarsi nel campo del consumo locale, ma più ancora nell' esportazione verso l' Estero, (Austria Germania, Svizzera). Anche nelle provincie finitime di Verona e Bolzano si dirigono i prodotti di questo stabilimento, il quale è fornito di un attrezzamento tecnico assai cospicuo, e precisamente: 8 torchi idraulici, 2 pigiatrici, 1 filtro ad amianto a tre sacchi, nonchè tre pompe elettriche. Una vasta cantina, i cui vasi vinari hanno la capacità complessiva di 12.000 ettolitri, completa questo impianto enologico, le cui origini risalgono all' anno 1922.

Ricorderemo anche i benemeriti fondatori di questa istituzione, la quale assicura ai propri soci un collocamento più redditizio dei prodotti della plaga; fra le persone che con l' opera e col consiglio più contribuirono allo sviluppo della Cantina di Besenello vanno menzionati i signori Renzi Cirillo, Tambosi Pompilio, nonchè l' attuale Presidente, sig. Cofler Costante, e il direttore tecnico, (enologo) Cav. Eugenio Morten, il quale in pochi anni ha saputo infondere a questo organismo una nuova vita; in queste condizioni la Cantina Sociale di Besenello è pertanto destinata a conseguire sempre migliori risultati nel campo dell' enologia, e ciò nell' interesse della collettività che ad essa fa capo.

Dott. SCIPIO de SCHULTHAUS - Lavis

Vini e Uve da tavola

I più vecchi documenti ci rivelano che le origini dell' azienda agricola della famiglia de Schulthaus di Lavis, risalgono all' anno 1793. Sotto la direzione di Arturo de Schulthaus, padre dell' attuale titolare dell' azienda, ebbe particolare incremento la cantina.

Oggidì la Cantina del dott. Scipio de Schulthaus è conosciuta ed apprezzata specialmente per le pregiate qualità di vino che in essa vengono lavorate. Fra queste citiamo il « Borgogna » (bianco e nero), « Cabernet franc » e « Cabernet Sauvignon », Merlot, Nosiola, Negrara, ecc. Si tratta come si vede di qualità di vini di primissimo pregio, che possedono tutti i requisiti per essere imbottigliati; giova anzi a tal riguardo rilevare che come tali si sono subito imposti nel commercio.

Quest' azienda possiede, come è facile immaginare, un attrezzamento completo, quale si esige per una razionale lavorazione di vini fini.

La conferma dei requisiti specifici dei vini di questa Casa, è fornita anche dalle seguenti onorificenze conseguite: Grande Medaglia d'Argento all' Esposizione di Vienna 1890; Grande Medaglia d'Argento all' Esposizione di Vienna 1894; Grande Medaglia Bronzo, Trento, 1875.

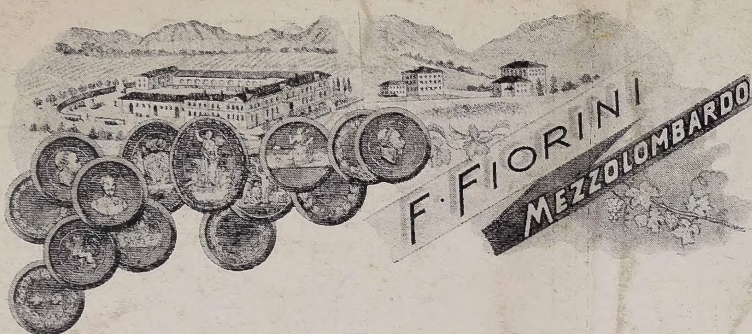
L' azienda in parola cura anche la produzione e la vendita di pregiate uve da tavola, le quali vengono esportate verso i mercati del Regno (specialmente Venezia) nonchè della Svizzera e dell'Austria, dove sono apprezzatissime e assai ricercate. Fra le varietà di uve da mensa prodòtte meritano particolare cenno le seguenti: « Perla di Csaba », « Bianca di Forster », « Moscato d'Amburgo », « Moscato dell'Adda », « Moscato d'Alessandria », « Moscato Rosa », « Incroci Pirovano » (N.o 2 - 7 - 23 - 31 - 50 - 76 - 100).

Questa Casa cura anche la corrispondenza commerciale in lingua tedesca e francese.



STABILIMENTO VINICOLO F.LLI FIORINI

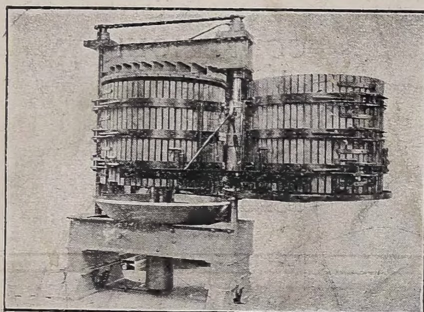
MEZZOLOMBARDO

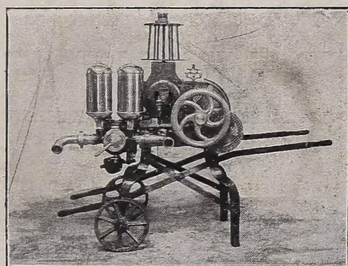


Casa fondata nel 1858, premiata con medaglia d'oro alle Esposizioni di Ginevra, Amsterdam e Vienna; con medaglia Vermeille all'Esposizione Vinicola di Trento nel 1926. - Esportazione in Svizzera, Germania ed Austria di Vini da pasto e da bottiglie. - Produzione propria di Teroldego, Riesling, Cabernet e Lagrein nelle migliori plaghe della regione.

Ditta ANDREA HALLIER

VIA VANNETTI / TRENTO / TELEFONO 55





OFFICINA MECCANICA
PER LA COSTRUZIONE DI MODERNE
MACCHINE ENOLOGICHE





FERRARI

SECCO

Giulio Ferrari
TRENTO

IL PIÙ IMPORTANTE DEPOSITO
DEL TRENTINO E ALTO ADIGE

TURACCIOLI DI SUGHERO

per fusti, damigiane,
bottiglie, fiaschi ecc.

//

UMBERTO FOLGHERAITER
Via Calepina 4 / Via Belenzani 3
Telefono 5-24

GIOVANNI BRESSAN

TRENTO
Piazza Silvio Pellico
Telef. 55

RICCO ASSORTIMENTO
ARTICOLI PER CANTINA
PRODOTTI CHIMICI
ARTICOLI PER FILTRAZIONE VINI E MOSTI
POMPE - GOMME
PIGIATRICI - DIRASPATRICI ecc.
A PREZZI MODICI

Carta della Cartiera della Valsugana - Scurelle (Trentino).

5

OPUSCOLO

SULLE

ATTIVITÀ DELLA VENEZIA TRIDENTINA

A cura del dott. Cornelio Condini

Dec…

4ª MOST… VINO E PROD… AFFINI

…Z… …NO

…1928

…tr… …l'Onorevole

…C…

…FE…

…C… …ell' Economia,
…so… …cia di Trento,
…Pr… …Commercianti,
…P… …gli Agricoltori

…O…

…tor… …ivo. — Scopi …tra… …atistici sulla …d… …toni). — Il …stil… …nel Trentino …di… …Val d'Adige » … — … …e precedenti …a n… …ores). — La …Tren… — La ditta …Silv…

…E … - TRENTO

